1/87 JANUAR/FEBRUAR 10,- DM

B 8356 F

GALA

Das Trend-Magazin mit den 5 Journalen · Design · Mode · Life · Gourmet · Reise

DA GEHT'S LANG!

Neue bunte Masche: Alles gestrickt

Unter Piratenflagge: Designtalent Castelbajac

Der süße Trend: Petits Fours

Tarot: Anstiftung zum Orakeln

Reif auf der Insel: Sylt im Winter

KENYON & ECKHARDT GENEVE

Die neue Eterna von Eterna. Sie misst die Zeit mit quarzgenauer Schweizer Präzision. Das neue Zeichen unserer Zeit, klassisch und zugleich zukunftsweisend in Design und Fertigung. Schön und ausgesprochen angenehm zu tragen. Kurz: Eterna hat die Zeit nicht nur sinnvoll ablesbar, sondern auch sinnlich erlebbar gemacht. Sechs nachtblaue Saphire auf der Lunette bilden ihr Erkennungszeichen. Die Echtheit bestätigt das unsichtbare Eterna-Symbol auf dem kratzfesten Saphirglas. Mit ihrer verschraubten Krone ist sie wasserdicht bis 30 Meter Tiefe. In Edelstahl ab DM 1650.–*, in Edelstahl/18 Karat Gold ab DM 2450.–* und in 18 Karat Gold erhältlich. *Unverbindliche Preisempfehlungen.

ETERNA
Since 1856

BRD: ETERNA DEUTSCHLAND, TEGERNSEER LANDSTRASSE 161, 8000 MÜNCHEN 90 · ÖSTERREICH: OSTERSETZER & CO., PARKRING 16, 1015 WIEN
SCHWEIZ: ETERNA AG, PRÄZISIONSUHREN, 2540 GRENCHEN

GALA

ANSCHRIFT
von Verlag, Redaktion, Anzeigenverwaltung
und allen Verantwortlichen:
MAGAZINPRESSE Verlag GmbH
Zeitschriften & Co. KG
Elisenstraße 3
8000 München 2
Telefon (089)55135-0
Telex 522745 mapr
Telefax 55135299

GESCHÄFTSFÜHRER
Diethelm Janke

HERAUSGEBER
Antje Besser-Anthony

CHEFREDAKTION
Antje Besser-Anthony
(verantwortlich)

STELLV. CHEFREDAKTEURIN
Sarah Ndiaye

TEXTCHEF
Thomas Kuhlbrodt

REDAKTION
Rainer Kakuska, Isabelle Waldburg (Bildredaktion),
Angelika Ulrich (Modeproduktion)

CREATIV-BERATUNG
Gudrun Hänsel

ART-DIRECTOR
Bärbel Miebach

GRAFIK
Irma Laufenberg (stellvertr. Art-Director)
Jutta Gollmer, Detlev Strick

STÄNDIGE MITARBEITER
Klaus Besser, Karin Jaroschak,
Dr. med. Max Otto Bruker, Dr. med. Erich Rauch,
Gert Chesi, Adelinde Knorr, Hanna Schuster

KORRESPONDENTEN
Dorothea Schwarzhaupt, New York
Gerd Treuhaft, London

HERSTELLUNG
Isabel Strube

OBJEKTLEITUNG
Elke Rachow-Welz

TECHNISCHE LEITUNG
Hans Limmer

MARKETING SERVICES
Vladimir Veska

KAUFMÄNNISCHE LEITUNG
Leonid Kubick

ANZEIGENLEITUNG
Marla Bojatzki (verantwortlich)

PROMOTIONLEITUNG
Elke Rachow-Welz

VERTRIEBSLEITUNG
Elke Fleck

VERTRIEB EINZELVERKAUF
MZV Moderner Zeitschriften Vertrieb GmbH & Co. KG,
Breslauer Straße 5, 8057 Eching,
Telefon (089)319006-0, Telex 522656 mvz d

GENERALVERTRETUNGEN IM AUSLAND
Frankreich: Mediaservice, 19, rue du 4 Septembre, 75002 Paris,
Telefon 296-93-38, Telex 42220103; Schweiz: Kuhn-Annoncen,
Wehntalerstraße 3, 8057 Zürich, Telefon (01) 3623747

ABONNEMENT-/KUNDENDIENST
MAGAZINPRESSE Verlag GmbH, Zeitschriften & Co. KG,
Elisenstraße 3, 8000 München 2, Telefon (089)55135-0,
Telex 522745 mapr, Telefax 55135299

ABONNENTEN-VERTRETUNG
UND VERLAGSANSCHRIFT FÜR DIE SCHWEIZ
Modapress AG, Wehntalerstr. 3, 8057 Zürich, Tel. (01) 3623375

GALA erscheint zweimonatlich. Preis des Einzelheftes DM 10,–.
Jahresabonnement (6 Ausgaben) Inland DM 50,– einschl. Zustellgebühr (im Ausland zuzüglich DM 14,40 Versandgebühren).
Bezugspreis inkl. MwSt.

COPYRIGHT
MAGAZINPRESSE Verlag GmbH, Zeitschriften & Co. KG,
Elisenstraße 3, 8000 München 2

Für unverlangte Einsendungen (Text oder Fotos)
keine Haftung. Bei höherer Gewalt kein
Anspruch auf Ersatz. Nachdruck (Texte, Zeichnungen oder Fotos) nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages.

SATZ
VerlagsSatz Kort GmbH, Auenstraße 28, 8000 München 5

DRUCK
Südwestdeutsche Rollenoffset GmbH,
Plieninger Straße 150, 7000 Stuttgart 80
Pfälzische Verlagsanstalt GmbH, Industriestraße 15, 6740 Landau

LITHOS
O. K. Meyer K.G., München · ISSN-Nr. 0723-0672

MAGAZINPRESSE Verlag GmbH Zeitschriften & Co KG;
Komplementär: MAGAZINPRESSE Verlag GmbH;
Kommanditist und Gesellschafter vorstehender Gesellschaft:
Rheinpfalz Verlag und Druckerei GmbH, Ludwigshafen (100%).

ABSCHIED VOM TREND

Zugegeben: Es klingt schon etwas überraschend, wenn ausgerechnet das Trend-Magazin GALA den „Abschied vom Trend" verkündet. Aber die Anzeichen sind eben unverkennbar: Es gibt ihn nicht mehr – *den* Trend. Stattdessen gibt es viele, viele Trends. Flüchtige und beharrliche, parallele und widersprüchliche Trends, nicht zu vergessen das Trend-Recycling, das dafür sorgt, daß das Neueste von gestern mit schöner Regelmäßigkeit wiederkehrt, wie der Halley'sche Komet, nur etwas häufiger. Trends sind zäher als alte Boxer: They always come back. Und verwandeln sich, vermischen sich, vermehren sich.

Als Folge davon hat sich die Situation in jüngster Zeit dramatisch verändert: Gab es früher nur einige wenige aktuelle Mega-Trends, so stehen wir heute vor einem gewaltigen Kosmos von Mikro-Trends. Denken wir nur zwei, drei Jahre zurück und rufen als prototypische Beispiele die Phänomene „Nouvelle Cuisine" und „Memphis" ab. Das waren mächtige kulinarische und Design-Trends, die keine fremden Götter neben sich duldeten. Solche Alleinvertretungsansprüche kann heute kein Trend mehr erheben, dazu ist das Spektrum zu vielfältig.

Wir halten das für eine gute Entwicklung. Wohlgemerkt: Wir haben nichts gegen Nouvelle Cuisine oder Memphis, aber wir haben etwas gegen die lähmende Allgegenwart übermächtiger Trends. Denn sie führen zwangsläufig zur Uniformität. Wie schrecklich, wenn plötzlich alle Wohnzimmer gleich aussähen! Dann ist nämlich Trend gleichbedeutend mit Langeweile auf hohem Niveau. Schlimmer noch: Die vermeintlichen Trendsetter werden zu Trend-Opfern, denn sie entmündigen sich in ihrem blinden Trend-Gehorsam, schalten den inneren Kreiselkompaß der eigenen Urteilsfähigkeit ab und lassen sich von außen steuern. Ist dieses Stadium der Kritiklosigkeit erreicht, können auch die albernsten Dünnbrettbohrer-Ideen mit dem Zauberwort TREND! unangreifbar gemacht werden. Das ist wiederum ein gefundenes Fressen für die ewig Gestrigen, denen dieser neumodische Kram schon immer suspekt war und die nun jede Form von Innovation, Witz und Kreativität pauschal verunglimpfen können, was ja nicht gerade selten geschieht.

Deshalb begrüßen wir von GALA die schillernde Vielfalt der aktuellen Trends. Phantasie (das ist der Stoff, aus dem die Trends sind) beinhaltet immer eine kräftige Prise Chaos. Wie herrlich, aus diesem bunten Chaos mündig und eigenständig seinen ganz individuellen Stil auszuwählen! Aber wem sagen wir das… Der Trend ist tot, es lebe der Trend. *KMA*

Einer Teilauflage dieser Zeitschrift liegt ein Prospekt der Fa. Juwelier Kaufhold, Köln, bei.

HEMMERLE

HEMMERLE
MAXIMILIANSTR. 14
8000 MÜNCHEN 22
TELEFON (089) 220189/225339

BERLIN: DA MOPST SICH KEINER

GALA 6/86

Selten habe ich mich so „gemopst" (gemopst in diesem Fall = gefreut). Das Titelbild der letzten GALA hat mir unheimlich gut gefallen. Es ist so außergewöhnlich, daß es überall „aufmopst", ein richtiger Hingucker. Aber jetzt genug mit der „Mopserei", denn wie Sie ja schreiben, handelt es sich nicht um einen Mops, sondern um eine englische Bulldogge! *Stefan D., Köln*

MODE NOIRE

GALA 5/86

Ihre Zeitschrift hat in mir eine begeisterte Leserin gefunden. Unter anderem wegen der hervorragenden bildlichen Leistungen in den Bereichen Design und Mode. Leider sind die Modefotos in ihrem Heft 5/86 zu den Themen „Alles Lack: Mode Noire" und „Mehr Glanz mit Gummi" meiner Ansicht nach total mißlungen und nach dem Motto „Thema verfehlt" zu beurteilen. Von Glanz und Lack ist auf den Bildern kaum etwas zu erkennen, teilweise sind die Darstellungen so dunkel, daß die Kleidungsstücke weder zu sehen noch zu erahnen sind. Derartige Experimente eignen sich eigentlich nur als Background für andere Motive (z. B. in der Werbung), aber nicht für Modefotos. *Christiane D., Dortmund*

Ab Ausgabe 4/86 gehöre ich zu den neuen Leserinnen Ihrer Zeitschrift GALA und muß Ihnen als erstes meine Anerkennung aussprechen. Von der Aufmachung, vom Layout und der Auswahl der Themen bin ich rundum begeistert. Ihre Gourmet- und Reiseempfehlungen sind für mich persönlich am interessantesten. Nach langem Suchen habe ich endlich die Zeitschrift gefunden, welche mich vom Inhalt und der Gestaltung her am meisten anspricht. Bitte behalten Sie den jetzigen Stil bei!
Nur einen kleinen, für mich störenden Faktor habe ich in Ihrem Mode-Journal gefunden. Die Mode erscheint mir, bei einigem Umdenken, noch tragbar, jedoch die Models haben durch das Make-up eine zu negative Ausstrahlung. Gerade die Augen einer Frau können viel über ihre Weiblichkeit und Schönheit aussagen, man muß sie deshalb nicht unbedingt schwarz umrahmen und verdüstern. Glauben Sie wirklich, daß ein Mann eine so viel Kälte ausstrahlende Frau ins Herz schließen könnte?
Christine W., Stockach-Wahlwies

RENT-A-COOK

GALA 5/86

Interessiert habe ich in GALA 5/86 den Artikel über den vietnamesischen Leihkoch Le Viet Sung gelesen, mit dem Sie einen neuen Trend ankündigen. Der Artikel hat mir gut gefallen, aber warum in die Ferne schweifen, wenn...? In Richtung Leihkoch hat sich nämlich auch in Deutschland schon einiges getan und das schon seit mehreren Jahren. Dennoch hat es mir Spaß gemacht, den Artikel zu lesen. *Peter B., Mietkoch in Köln*

Mit großem Interesse habe ich kürzlich Ihren Beitrag „Die Mietköche kommen" gelesen! Auch in München brauchen Sie auf diesen praktischen Feinschmecker-Service nicht zu verzichten und können jederzeit einem herrlichen Tafelvergnügen in Ihren eigenen vier Wänden nachgehen, ohne selbst einen einzigen Schritt in die Küche zu setzen. Bereits seit 1981 bin ich als Mietkoch in München tätig, kaufe alle Produkte persönlich frisch ein, komme mit meinen eigenen Küchenwerkzeugen ins Haus und bereite, ganz nach Wunsch, drei- bis zehngängige Menüs nach den Prinzipien der Neuen Küche zu. Selbstverständlich wähle ich auch die dazu passenden Weine aus oder stehe bei der Weinauswahl beratend zur Seite. *Michael H., Mietkoch in München*

Für diejenigen, die sich partout einen deutschen Leihkoch wünschen, hier die Adressen:
Peter Behr, Dürenerstr. 278, 5000 Köln 41; Michael Harms, Bleibtreustr. 19 d, 8000 München 71. *Die Redaktion*

STILLE HEIMAT AN DER HAVEL

GALA 6/86

Richtig erholsam fand ich die Geschichte über das Haus von Wolfgang Joop in Potsdam. Keine kalte Architektur, sondern endlich einmal wieder eine Wohngeschichte mit Gefühl und ganz ohne Kitsch. *Uwe S., Bad Hersfeld*

DIE ZUKUNFT LIEGT IN DER PFALZ

GALA 5/86

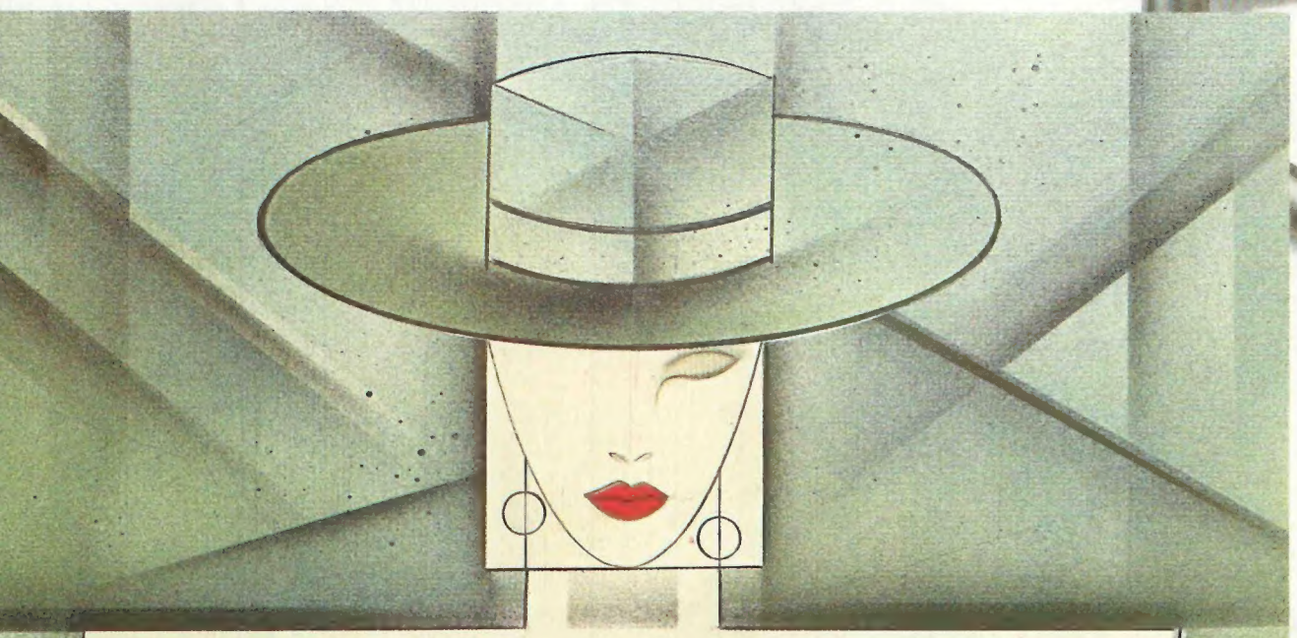
Korrigierend möchte ich auf Ihren Bericht „Die Zukunft liegt in der Pfalz" betreffend die Südliche Weinstraße eingehen. Klaus Besser schreibt sehr informativ und ausführlich. Aber bei der Abgrenzung der Südlichen Weinstraße zum Mittelhaardt sind ihm Ungenauigkeiten unterlaufen. So liegt Deidesheim nicht an der südlichen Weinstraße sondern ist der Mittelpunkt der Deutschen Weinstraße insgesamt und gehört zum Bereich Mittelhaardt. Die südliche Weinstraße reicht nur bis Maikammer. Ich finde es verwirrend, daß Sie außer Deidesheim auch Neustadt zur Südlichen Weinstraße zählen und außerdem den „ausgezeichneten Jahrgangs-Sekt" aus dem Mittelhaardt dem Bereich Südliche Weinstraße zuschreiben. Wir Pfälzer sind in diesen Dingen sehr genau.
Bei der Qualität der Zeitschrift GALA ist es meiner Meinung nach unter Niveau minuziös aufzuzählen, in welchen Hotels Sie die Seife oder das Duschgel vermißt haben – es hätte mich mehr interessiert, ob Sie dort gutes Essen serviert bekamen und ob dort guter Wein ausgeschenkt wurde. Ich gehe davon aus, daß man bei Hotels, die Zimmer zu günstigen Preisen anbieten, auch nicht jeden Luxus erwarten kann.
Gerhard W., Neustadt/W.

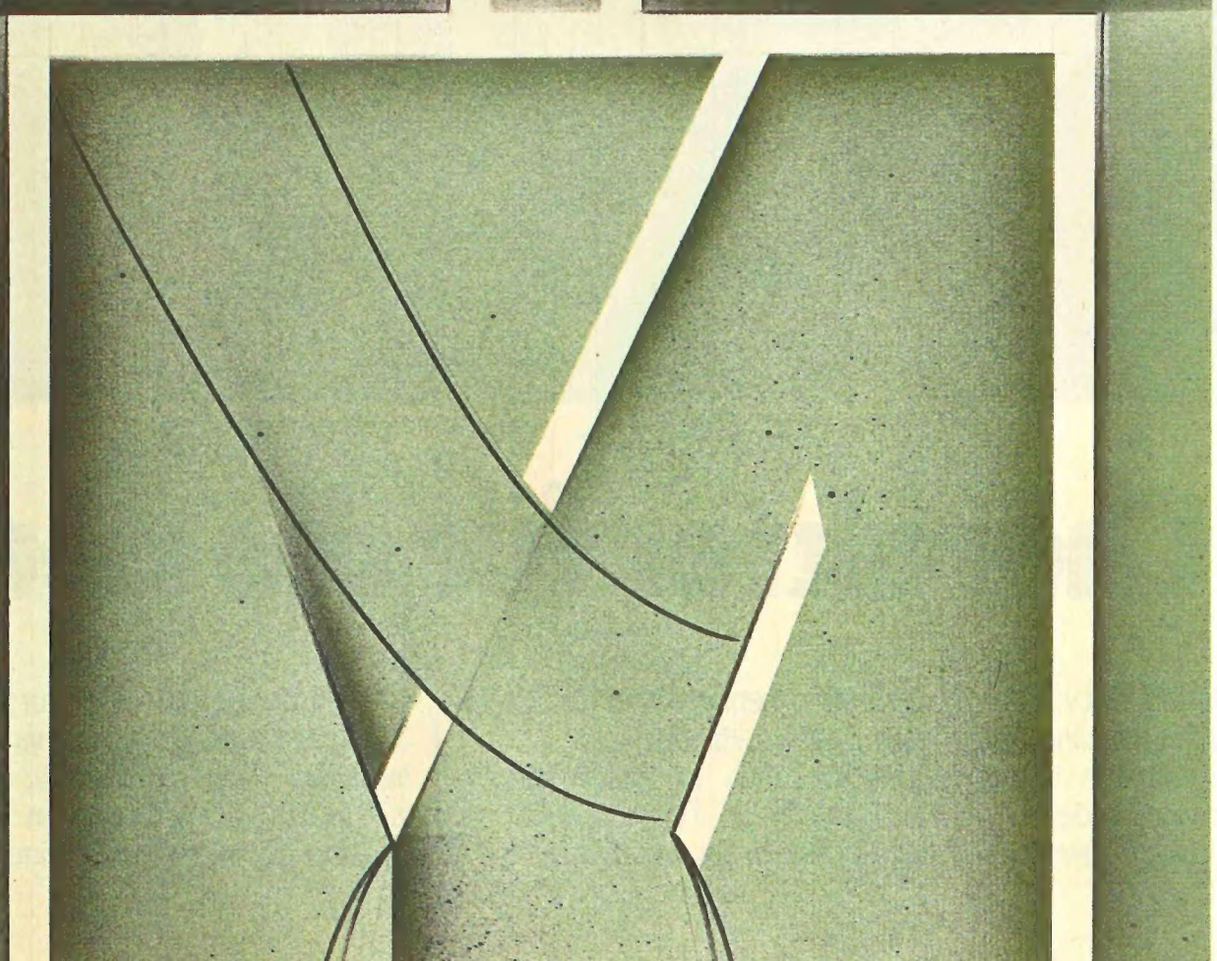
ENTSPANNT ANS ZIEL ALLER TRÄUME

GALA 6/86

Ich finde es sehr schwer, aufgrund Ihres Artikels über die Suggestionscassetten nun abzuschätzen, wie tiefgreifend die Effekte und Ergebnisse dieser Methode wirklich sind. *Ulla H., Essen*

ZU WISSEN ES IST PLATIN.





Variationen von sinnlichem Zauber. Mit einem Feingehalt von 950/000 ist Platin das reinste aller Schmuckmetalle. Mit einem reinen, kostbaren Diamanten verbindet es sich zur Vollkommenheit.

Ringe vergrößert abgebildet. Weitere Informationen erhalten Sie von der Platin Gilde International (Deutschland) GmbH, Abt. 1009, Postfach 101765, 6000 Frankfurt am Main, Tel. (0691) 28 19 80. Wir senden Ihnen auch gerne die Platinschmuck Edition No. 9 gegen eine Schutzgebühr von DM 5,– in Briefmarken.

Pt

JWT Frm 6-009

Die neuen 7er

6.7.07

Charakter für die neue

Unsere Zeit ist geprägt von der Suche nach neuen, eigenständigen Lösungen. Leistung und Persönlichkeit rücken wieder mehr in den Vordergrund. Und das Streben nach Perfektion kennzeichnet die Resultate unseres Handelns. Natürlich auch im Automobilbau.

Der neue 7er von BMW ist ein Automobil der neuen Zeit.

Innovativ in allen für den Menschen wichtigen Bereichen. Innovativ in der Fahrdynamik, z.B. durch das vollkommen neue Präzisionslenkerfahrwerk. Innovativ

Zeit.

im Bedienungskomfort, z.B. durch die einmalige Check-Control und innovativ in der Sicherheit, z.B. mit der neuartigen Lichttechnik des Ellipsoidscheinwerfers.

Und der neue 7er zeigt mit einem c_W-Wert von 0,32, daß Phantasie im Umgang mit modernsten Konstruktionsmethoden wie dem Windkanal nicht nur neue, sondern auch vollkommen eigenständige Lösungen bringen kann.

In der Summe seiner Eigenschaften ist der neue große BMW schon jetzt das Vorbild. Denn er spiegelt den Zeitgeist, sowohl technisch als auch optisch wider. Es gibt eine neue Möglichkeit, in der automobilen Luxusklasse einen eigenen Weg zu gehen.

Die neuen 7er. Kauf, Finanzierung oder Leasing – Ihr BMW Händler ist der richtige Partner.

BMW in Btx ★ 20900 #

Freude am Fahren

INHALT

GALA

MIT DEN 5 JOURNALEN

Den Titel fotografierte Andor Graser. Styling: Peter Rank. Das Strickkleid ist von Univogue. Handschuh: Roeckl. Schmuck: Artwear.

JOURNAL 1

DESIGN

Architektur in Mexiko
LUIS BARRAGAN: PROPHET DER FARBIGEN FLÄCHE
Seite 10

Neues vom Möbelmarkt
VIEL BEWEGUNG IM SPIEL
Seite 28

Das Haus von Castelbajac
EIN DESIGNER ZEIGT FLAGGE
Seite 34

Farbe und Visionen aus Mexiko. Der große Architekt Luis Barragan und sein Lebenswerk.

JOURNAL 2

MODE

Strickmode
VERSTRICKT IN NEUE LÄSSIGKEIT
Seite 48

Strick-Avantgarde
DIE MASCHE MIT DER KUNST
Seite 56

Dessous
ES GEHT IHM AN DIE WÄSCHE
Seite 62

Kosmetik
EINE HAND PFLEGT DIE ANDERE
Seite 68

Trend 1987: Gefühl für Wolle. Bestrickendes in Strick.

JOURNAL 3

LIFE

Sport
EISSEGELN UND EISSURFEN: DER KALTE RAUSCH DER GESCHWINDIGKEIT
Seite 86

Auch eine Weihnachtsgeschichte
VOM HIMMEL HOCH...
Seite 96

Kartenlegen
TAROT: ANSTIFTUNG ZUM ORAKELN
Seite 102

Trend-Infos
WEITBLICK
Seite 106

Astrologie
HOROSKOP 1987: DAS JAHR DES JUPITER
Seite 107

Wenn dem Surfer zu wohl ist, geht er aufs Eis. Ein kalter Sport für Insider.

JOURNAL 4

GOURMET

Das Rezept I
PETITS FOURS: GROSSE LUST AUF KLEINE TORTEN
Seite 118

Das Rezept II
BLÄTTERTEIG-KUCHEN AUS KÖLN
Seite 122

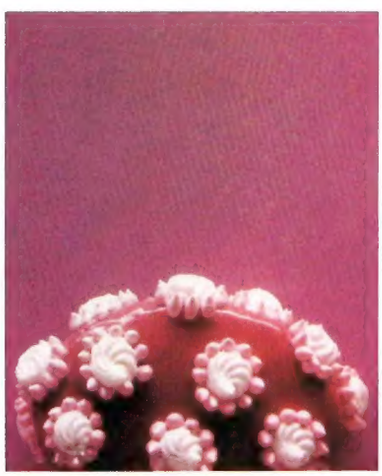
Die Meinung
WAS DÜRFEN SICH OBER LEISTEN?
Seite 125

Das Getränk
COGNAC UND SEINE BRÜDER
Seite 126

Das Landhotel
LA RESIDENCIA AUF MALLORCA
Seite 130

Kulinarische Reise
VON INNSBRUCK ÜBER SALZBURG NACH WIEN
Seite 136

Kulinarische Szene
BRIEFE VOM WIRT UND ANDERE NEUIGKEITEN
Seite 140



Die Farbe Lila. In aller Munde. Hauptdarsteller: ein süßes Petit Four.

JOURNAL 5

REISE

Segeln in Indien
UNTERWEGS MIT FRACHT FÜR KOTEPORA
Seite 144

Sylt im Winter
WENN DIE INSEL ZU SICH FINDET
Seite 154

Seereise entlang der Malabarküste. Mit der Fracht-Dau. Wie vor tausend Jahren.

RUBRIKEN

IMPRESSUM
Seite 1

EDITORIAL
Seite 1

LESERBRIEFE
Seite 2

Neu im Zeitschriftenhandel
ab Januar 1987

die KUNST

Deutschlands älteste Kunstzeitschrift – jetzt mit neuem Erscheinungsbild

die KUNST

mit erweitertem Themenkreis zur alten, modernen und angewandten Kunst

die KUNST

für Sammler, Liebhaber und engagierte Kunstfreunde, die höchste Ansprüche an ihre Kunstzeitschrift stellen

die KUNST

Schlüssel zur faszinierenden Welt der Kunst und Antiquitäten

Interessenten wenden sich bitte an:
MAGAZINPRESSE Verlag GmbH · Zeitschriften & Co. KG · Postfach 20 17 26 · D-8000 München 2 · Telefon: 089/5 51 35-171

DESIGN

Journal für Wohnen und Architektur

FARBEN UND VISIONEN

Wenn Architektur dem Menschen Raum läßt. Wenn Farbe neue Gefühle schafft. Wenn Licht Erleuchtung bringt. Dann hat das mit Baukünstler Luis Barragan zu tun.

Foto: Stephan Wagner

Luis Barragan ist der Grandseigneur der modernen mexikanischen Architektur. Bereits in den 40er Jahren hatte der mönchische Einzelgänger und formale Asket wegweisende Bauformen entwikkelt. Wiederentdeckt hat man ihn nun als Prophet der farbigen Fläche.

PROPHET DER FARBIGEN FLÄCHE

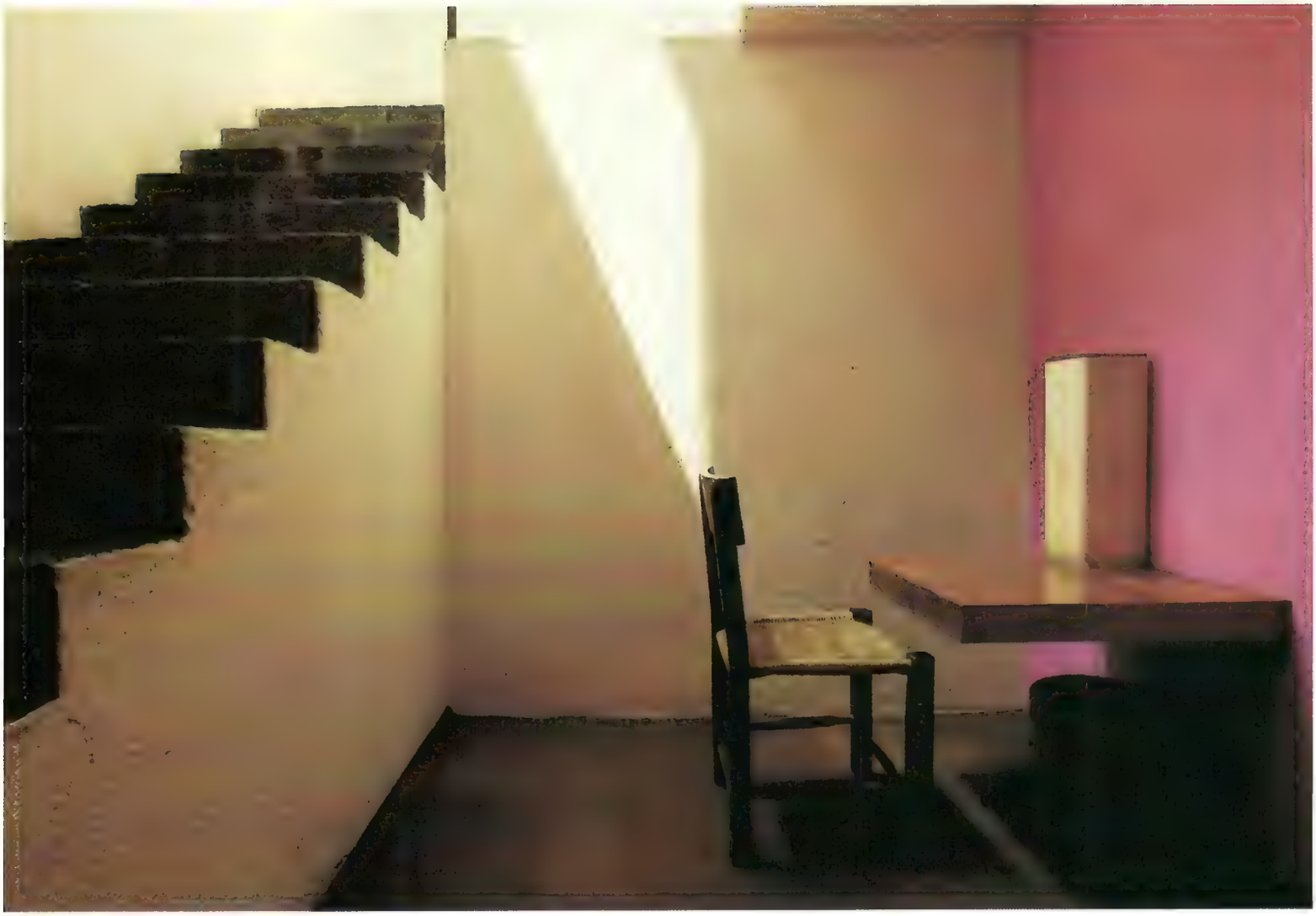
Die Architektur hat historische Zitate wie Erker, Säulen und Rundbögen überlebt. Die Baumeister besinnen sich auf Klarheit. Mit Fläche und Farbe wurde der mexikanische Architekt Luis Barragan jetzt ungewollt zum Vorläufer eines neuen Trends. Als ‚Genius am Rande' stand er lange Zeit im Abseits. Doch plötzlich sind seine visionären Environments hochaktuell und vielzitiert.

BAR

Fotos: Stephan Wagner

RAGAN

Just



REFUGIUM DES ASKETEN

Das Geheimnis seiner Architektur liegt in der großzügigen Sparsamkeit. Mit schlichten Farbflächen und einfachen Materialien gestaltete Luis Barragan auch sein eigenes Haus in Tacubaya. Formale Askese verleiht den Räumen höhere Realität. Die von Mauern umschlossene Dachterrasse mit einer kleinen Bank als einzigem Requisit erscheint als surreales Szenario, im Wohnraum führt eine scheinbar schwerelose Treppe zu einer geschlossenen Türe und läßt dahinter Verborgenes ahnen.

Die einfache Bauweise der mexikanischen Kirchen und Klöster prägten das Denken von Luis Barragan. Mönchisch wie das Refektorium einer Abtei gibt sich das Eßzimmer seines eigenen Hauses. Karg wirken die grob verputzten Wände und die von Barragan entworfenen Möbel. Allein das leuchtende Rosa verweist auf die weltliche Bestimmung des Raumes. Die Silhouette eines Kreuzes beherrscht den Ausblick aus dem Wohnraum.

REFUGIUM DES ASKETEN

Die postmoderne Architektur lebt vor allem von Zitaten, von formalen wie ideologischen. Nachdem Versatzstücke von Bauhaus bis Barock, von Art déco bis zur klassischen Antike verarbeitet worden sind, besinnt man sich nun auf die Gestaltungselemente eines großen mexikanischen Architekten, dem selber jedes Zitieren zuwider war: Luis Barragan.

Bereits in den 40er Jahren hatte Barragan visionäre Bauformen entwickelt, in denen Fläche und Farbe, Licht und Raum zu faszinierenden Environments verschmelzen. Heute machen sie bei den Postmodernen Schule.

Von Schulen hat Luis Barragan ein Leben lang nichts gehalten. Seinem Beruf als Ingenieur hatte er in den 30er Jahren den Rükken gekehrt, um als Autodidakt in der Architektur eigene Wege zu gehen. Barragan ist ein Künstler unter den Architekten. Nicht Lehrmeinungen und Modediktate, sondern ausschließlich eigene Erfahrungen und Intuitionen sind die Basis seines Schaffens. Seine Inspiration kommt aus der Erinnerung. „Die Erinnerung", sagt der heute 85jährige, „ist das unverzichtbare Rohmaterial jeder kreativen Arbeit". Sein Formempfinden wurde in seiner Kindheit von der feierlichen Kargheit der Dörfer, Höfe, Kirchen und Klöster seiner Heimatprovinz Jaslico geprägt. Eine Seelenverwandtschaft dazu entdeckte der Mexikaner später in der marokkanischen und maurischen Baukunst, die er auf ausgedehnten Reisen durch Nordafrika und Südeuropa studierte. Zum Schlüsselerlebnis wurde ihm die Alhambra in Granada. In diesem Höhepunkt andalusischer Architektur nimmt das gesamte Weltbild der damaligen Epoche in einer einzigartigen Synthese plastische Form an. Weltliche Prachtentfaltung verbindet sich hier mit sakraler Rigorosität, kosmogonische Spekulation mit künstlerischer Freiheit und lyrischer Phantasie.

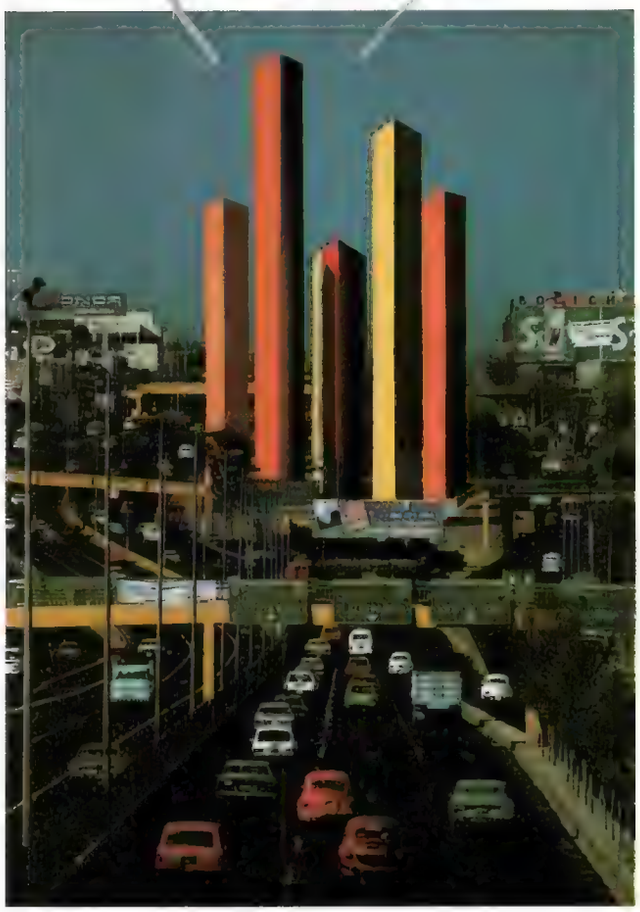
Barragans Architektur ist eine Architektur des umschlossenen Raums. Das gestalterische Grundprinzip seiner Bauformen zielt auf das subjektive Erleben von Raum, Dimension und Stille, um darin innere Besinnung und Transzendenz erfahrbar zu machen.

Am eindrucksvollsten verwirklichte Barragan dies mit seiner berühmten Franziskanerinnenkapelle in Tlalpan. In einem alten Stadtteil von Mexico City, in unmittelbarer Nachbarschaft des Palastes der Inquisition, sollte er 1952 eine marode Klosteranlage renovieren. Aus diesem ursprünglich eng begrenzten Auftrag wurde unter seiner Hand ein wegweisender Neubau. Im Areal des bestehenden Klosterhofes errichtete er eine Kapelle, deren formale Elemente wie eine kultische Inszenierung auf den Altar als Ort des liturgischen Höhepunktes hinführen.

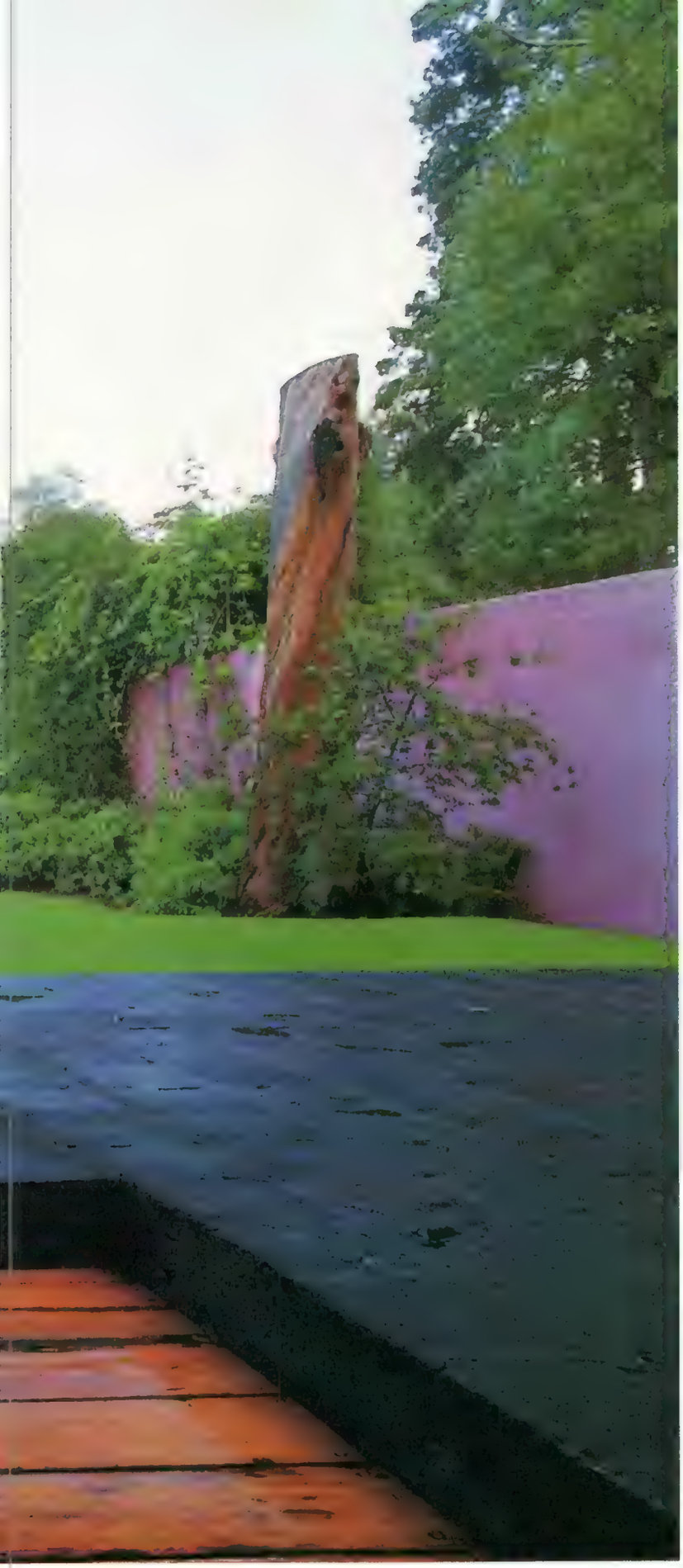
Ein rechteckiger Patio bildet den Vorraum zur Kapelle und dient als Schleuse zwischen profaner Außenwelt und sakraler Innenwelt. An seiner Rückwand führt ein 10 Meter hohes rosafarbenes Kreuz den Blick himmelwärts. Eine zitronengelbe Gitterwand an der Stirnseite bildet eine licht- und luftdurchlässige Membran zur Kapelle. Nur das Plätschern fließenden Wassers belebt die Stille. Ein überlaufendes Brunnenbecken aus schwarzem Stein – Sinnbild der überfließenden göttlichen Liebe – holt die Spie-

bitte lesen Sie weiter auf Seite 26

Sind auch die meisten Bauten Barragans im Asphaltdschungel von Mexico City verborgen – die fünf farbigen Türme am Nordausgang der Metropole überragen unübersehbar den Verkehr auf dem Queretaro Highway. Die gigantischen Prismen symbolisieren mit monumentaler Abstraktion das Aufstreben der 21-Millionenstadt. 1957 als Wahrzeichen der damals neuerbauten Ciudad Satelite entstanden, waren sie dem Zeitgeschmack weit voraus und sehr umstritten. Ihre verblüffende optische Wirkung beruht auf der virtuos kalkulierten Spannung zwischen vertikaler Statik und der je nach Blickwinkel variierenden farbigen Dynamik.



HERAUSRAGENDE WAHRZEICHEN



INSEL DER BESINNLICHKEIT

Die Bauten von Luis Barragan sind in der Mehrzahl in Privatbesitz. Beispielhaft hierfür ist das 1955 entstandene Haus Galvez in Mexico City. Mitten im urbanen Trubel bildet es eine Insel der Besinnlichkeit, die von dem Architekten als Gesamt-Kunstwerk gedacht und entworfen wurde. Der Garten als grüne Oase ist typisch für Barragan: von hohen Mauern umschlossen. Platz für Besinnung und Meditation. Ruhige Flächen und belebende Farben, massive Wandpartien und filigrane Durchblicke bestimmen den Eindruck dieser Architektur, an der man sich nicht satt sehen kann.

INSEL DER BESINNLICHKEIT

Barragans Raumkompositionen sind stets präzise durchdacht und konsequent geplant. Die Innenräume der Casa Galvez zeigen als Ergebnis eine spielerische Harmonie. Lichtdurchflutete Fensterwände zum Patio beherrschen den ersten Eindruck und vermitteln ein Gefühl der Öffnung und Weite, das durch die fast surreal anmutende Perspektive des linear verlegten Parketts verstärkt wird. Großzügige Durchblicke schaffen einen fließenden Raum, von der massiven Materialität der rauh verputzten Wände, der Holzfußböden und Basaltfliesen harmonisch kontrapunktiert. Dieses Privathaus in der Hauptstadt gehört zu den schönsten Einzelobjekten, die Barragan geschaffen hat.

DAS ALLERHEILIGSTE

Berühmtester Sakralbau von Luis Barragan ist die Kapelle der Franziskanerinnen in Tlalpan, die der gläubige Katholik dem Orden zum Geschenk machte. Abgeschlossen inmitten eines bestehenden Klosterhofes errichtete er die Kapelle 1952 als Synthese von strenger Funktionalität und sakraler Atmosphäre. Meisterhaft ist seine Lichtgestaltung: eine durchbrochene Gitterwand filtert die Sonne, der goldene Altar verwandelt die farbigen Reflexe in übermateriellen Glanz, das orangefarbene Kreuz vor der orangefarbenen Wand scheint materielos in die Fläche einzudringen.

HOMMAGE AN BARRAGAN

Was Luis Barragan in privaten Häusern und Anlagen verwirklichte, übertragen seine Schüler nun auf den öffentlichen Raum. Der Architekt Ricardo Legorreta überhöhte Barragans Konzept von Fläche und Farbe ins Monumentale. Beispiel ist der minimalistisch anmutende Bau des Hotel Camino Real in Mexico City. Mit dem Entwurf für die gigantische Bettenburg begann Legorreta 1968 seine Karriere als Architekt von Großprojekten. In großer Geste geriet ihm dieser Auftakt zu einer Hommage an seinen Lehrer Luis Barragan.

... von Seite 15

gelung des Himmels in die Abgeschlossenheit des Patios. Über eine Treppe gelangt man in das Innere der Kapelle. Barragan gestaltete es als mystisches Ambiente – aus einfachen Materialien, farbigen Flächen und goldenem Licht.

Die Wandlung von Brot und Wein in vergeistigtes Fleisch und Blut ist der Höhepunkt des christlichen Altaropfers. Analog dazu strebt der Architekt eine Vergeistigung des Materiellen an. Mit einer Alchimie aus Farbe und Licht entmaterialisiert er Wände, Decken und Kultgegenstände. Das Kreuz steht orange und materiell, aber dennoch fast unsichtbar, vor einer gleichfarbenen Wand. Allein mit seinem körperlosen Schattenbild beherrscht es die Apsis. Der Altar aus vergoldetem Holz ist das einzig preziöse in der schlicht gehaltenen Kapelle. Von dem Bildhauer Matias Goeritz entworfen, ist er einem gotischen Flügelaltar nachempfunden. Seine ausklappbaren Bildtafeln sind gleichnishaft auf ihren Goldgrund reduziert. Die inneren Bilder der sakralen Erfahrung benötigen eben keinen äußeren Ausdruck – und ‚wer Augen hat, zu sehen, wird sehen', wie schon das Neue Testament verspricht.

Einem klösterlichen Environment nicht unähnlich ist auch Barragans eigenes Haus, in dem er lebt und arbeitet. 1947 in Tacubaya, einem Stadtteil von Mexico City erbaut, reiht es sich in absichtsvoller Bescheidenheit in die Nachbarschaft einfacher Häuser ein. Seine rauh verputzte Fassade zeigt sich zur Straßenseite hin als geschlossene Fläche, die allein von einer massiven Eingangstür durchbrochen wird. Innen öffnet sich ein großzügiger, fließender Wohnraum, in dem Barragan seine meisterhafte Beherrschung der architektonischen Elemente vorführt. Mit freistehenden halbhohen Wänden gliedert er Funktionszonen, in denen Fläche und Öffnung, Licht und Dunkel zu spannungsvoller Harmonie finden. Einzige Lichtquelle ist ein 5 mal 5 Meter großes Nordfenster zum Patio, dessen schattenloses Streifenlicht die hohe Decke verlaufend beleuchtet und so Raumbereiche von unterschiedlicher Helligkeit schafft. Die Innenausstattung spiegelt seine formale Askese und bevorzugt einfache Materialien – schlichte Möbel aus massivem Zypressenholz, Böden aus polierter Pinie und grauem Basalt.

FORMALE ASKESE UND EINFACHE MATERIALIEN SCHAFFEN RÄUME DER BESINNUNG UND DER MEDITATION

Leitmotiv von Barragans Architektur ist es, Räume zu schaffen, in denen der Mensch sich auf seinen eigenen inneren Raum besinnen kann. Als Credo verbindet dies auch seinen Mitarbeiterstab zu einer verschworenen Glaubensgemeinschaft, der Barragan wie ein Abt vorsteht. Fast sektiererisch in ihren Grundsätzen arbeiten sie seit mehr als 20 Jahren zusammen und einige seiner Mitarbeiter haben es als Apostel der Barragan'schen Lehre mit eigenen Werken zu internationalem Ansehen gebracht. Als Mitstreiter und Freund war der Maler Jesus Reyes Ferreira von besonderer Bedeutung. Mit ihm entwickelte Barragan die typische Farbskala, die er in all seinen Bauten verwendet und die an seinem Durchbruch großen Anteil hatte.

Auch als Architekt fühlt sich Barragan mehr der Kunst verbunden als der Architektur – besonders im Surrealismus, der eine Realität sucht, die über den Dingen liegt. Die Wesensverwandtschaft zu den Surrealisten geht so weit, daß manche seiner Bauten mit Bildern von de Chirico verglichen werden. Architektur ist für ihn Kunst und Kunst ist, so sagt er, inszenierte Erinnerung. Die virtuoseste seiner Inszenierungen ist ihm mit dem Reithof San Cristobal gelungen. Hier schuf er in den 60er Jahren ein großartiges Environment, das nicht nur seiner Begeisterung für den Surrealismus, sondern auch seiner Leidenschaft für Pferde ein Denkmal setzt.

In einem weitläufigen Areal komponierte er ein Ensemble aus Stallungen, Reitbahnen und Wohnanlagen, die gemeinsam einen imaginären Bühnenraum bilden, auf dem Pferde und Reiter die alleinigen Akteure sind. Spiegelung und Schatten setzt er als gleichberechtigten Kontrapunkt zu den gebauten Volumen. Die Schatten der Pferde auf den langgezogenen Mauern erscheinen als Fries, ihre Spiegelung in den zahlreichen Tränken, Brunnen und Wasserbecken als kopfstehendes dynamisches Relief. Gezielte Farbigkeit macht die Ähnlichkeit zu einem surrealen Bild augenfällig: Rostrot und Rosa, Violett und Hellblau.

Wird auch San Cristobal von vielen als der Höhepunkt in Barragans Oeuvre angesehen – den meßbar höchsten Punkt bilden die fünf farbigen Türme am Nordausgang von Mexico City als Wahrzeichen der Ciudad Satelite. Wie gigantische Prismen überragen sie den Queretaro Highway um 30 bis 50 Meter und scheinen je nach Blickwinkel ihre Höhe und Gestalt zu verändern. Abwechselnd wirken sie wie plane Flächen oder wie viereckige Körper. Ihre optische Spannung entsteht aus der kalkulierten Dialektik von Statik und Bewegung. Jeder der Türme drängt mit seiner spitzwinkligen Kante wie der Bug eines Schiffes nach vorne und streckt sich gleichzeitig vertikal in den Himmel. Als Barragan sie 1957 zusammen mit Matias Goeritz konstruierte, waren sie dem Zeitgeschmack weit voraus und sehr umstritten. Im Volksmund wurden sie als ‚palillos de Dios', ‚Zahnstocher Gottes', geschmäht. Heute werden sie allgemein stolz als das titanische Symbol der aufstrebenden 21-Millionenstadt Mexico City anerkannt.

Auch der damals noch belächelte Architekt Luis Barragan ist inzwischen als Titan seiner Zunft anerkannt. Selbst Phillip Johnson, egozentrischer Stararchitekt der Wolkenkratzer-Postmoderne, kann nicht umhin, ihn als ‚Genius am Rande' zu rühmen. Seine jahrzehntelange Position abseits der Moden jedenfalls formte die konsequente Eigenständigkeit seines Stils – und führte dazu, daß er gerade deshalb heute modisch zitiert wird. Sein eigener Widerwille gegen jedes Zitieren formuliert sich am genauesten mit einem Anspruch des titanischen Visionärs William Blake – der nur als Zitat erhalten blieb: „I have to find my own system, otherwise I would be forced to use another man's": „Ich muß mein eigenes System erfinden, um nicht das eines anderen benutzen zu müssen".

DER „GENIUS AM RANDE". BARRAGAN WIRD DIE ARCHITEKTUR DER ZUKUNFT TIEFGREIFEND BEEINFLUSSEN

Piroschka Tutsek

Einst Meister und Schüler, heute kongeniale Partner: Luis Barragan und Raul Ferrera

NEWS

AUSGEZEICHNETE UNTERNEHMERIN

Eigentlich hieß sie mit Vornamen Nicole, aber als „Witwe" ist sie bekannt geworden: die „Veuve Clicquot", jene couragierte Frau, die 1805 beschloß, nach dem Tod ihres Mannes dessen Champagner-Kellerei persönlich weiterzuführen; mit großem Erfolg, wie man weiß. Frauen wie sie sind immer noch die Ausnahme, aber sie sind eindeutig auf dem Vormarsch. Um diese Tendenz zu fördern, vergibt das Haus Clicquot schon seit Jahren in vielen Ländern die Auszeichnung „Unternehmerin des Jahres". Namhafte Persönlichkeiten der Wirtschaft suchen dabei nach einer unternehmerisch tätigen Frau, die sich unter anderem durch „Management-Talent, innovatives Denken, Risikobereitschaft und Unternehmergeist" auszeichnet, die also dem Vorbild der Gründerwitwe nahekommt. Für Deutschland fiel die Wahl diesmal auf Marlis Blohm-Harry, Leiterin der traditionsreichen norddeutschen Harry-Bäckerei. Gefeiert wurde mit Champagner Veuve Clicquot.

DESIGN

DER TOLERANTE TISCH

Auch wer große Sorgfalt auf das Design seiner Inneneinrichtung verwendet, kann nicht verhindern, daß sich mitunter recht störende Gegenstände in seiner Wohnung ansammeln; kleinere Gebrauchsgegenstände, Erinnerungsstücke und ähnliches. Statt nun solchen „Nippes" kategorisch zu verbannen, haben die Architekten Alison und Peter Smithson flexiblere Lösungen entwickelt. Etwa den Tisch mit dem poetischen Namen „Waterlily and Fish", vertrieben von der Firma Tecta in Lauenförde. Er bietet Raum für die „fremde Ästhetik", integriert sie aber gleichzeitig in ein harmonisches Arrangement. Der Tisch, meinen seine Schöpfer, stellt gleichsam ein „Dorf im kleinen" dar: rundherum die Kästen und Fächer als „Häuser", in der Mitte der „Marktplatz", nämlich die übersichtliche und aufgeräumte Arbeitsfläche.

Deutschland: Berlin: Kunsthaus Dahlem, B. Maurer. Hamburg: Möbel Hannelore Greve. Bremen: Studio Domo. Ratingen: Schreiber C. Unna: Möbel Hillen. Düsseldorf: Top Sitzkomfort. Wiesbaden: Antik + Design H. Simon. Karlsruhe: Wohnatelier Kaiserplatz. München: Einrichtungshaus Böhmler. Augsburg: Heimkunst. Regensburg: WK-Einrichtungshaus Fuhrmann.

Oesterreich: Wien: Einrichtungen Hans Taus. Linz: Danzer Design.

Schweiz: Thun: Fahrni-Weinmann AG. Luzern: Wohnteam Rotsee. Volketswil: Mondileder. Frauenfeld: Wohnbedarf Domino. Clarens: Ameublements Viquerat. Bulle: Décoraline.

YOKO-ONO Tokyo 1933 – bekannt als Happening- und Fluxuskünstlerin. Das Modell verzaubert durch seinen weich-plastischen Linienverlauf. Einprägsam dekorative Blenden mit wertvollen Intarsien in Kirschbaum. Ästhetik und Funktion – mit Sitzkomfort.

Fotos: Armin Kammer

Die neuen Möbel des Jahrgangs 1986/87 haben keinen einheitlichen Stil. Designer wie Hersteller befreien sich von Design-Dogmen, zeigen Mut zu ungewöhnlichen bis kunstvollen Entwürfen. Kreativität im Aufwind. Hohe Qualität als Maßstab. Wertvolle Kleinserien machen Möbel ebenso exklusiv wie kostspielig. Neue Ideen und starke Impulse kommen aus der Schweiz und aus Frankreich.

VIEL BEWEGUNG IM SPIEL

Neues vom Möbelmarkt

SKULPTUR-MÖBEL
Liege „Espada".
Design: Santiago Calatrava
für de Sede

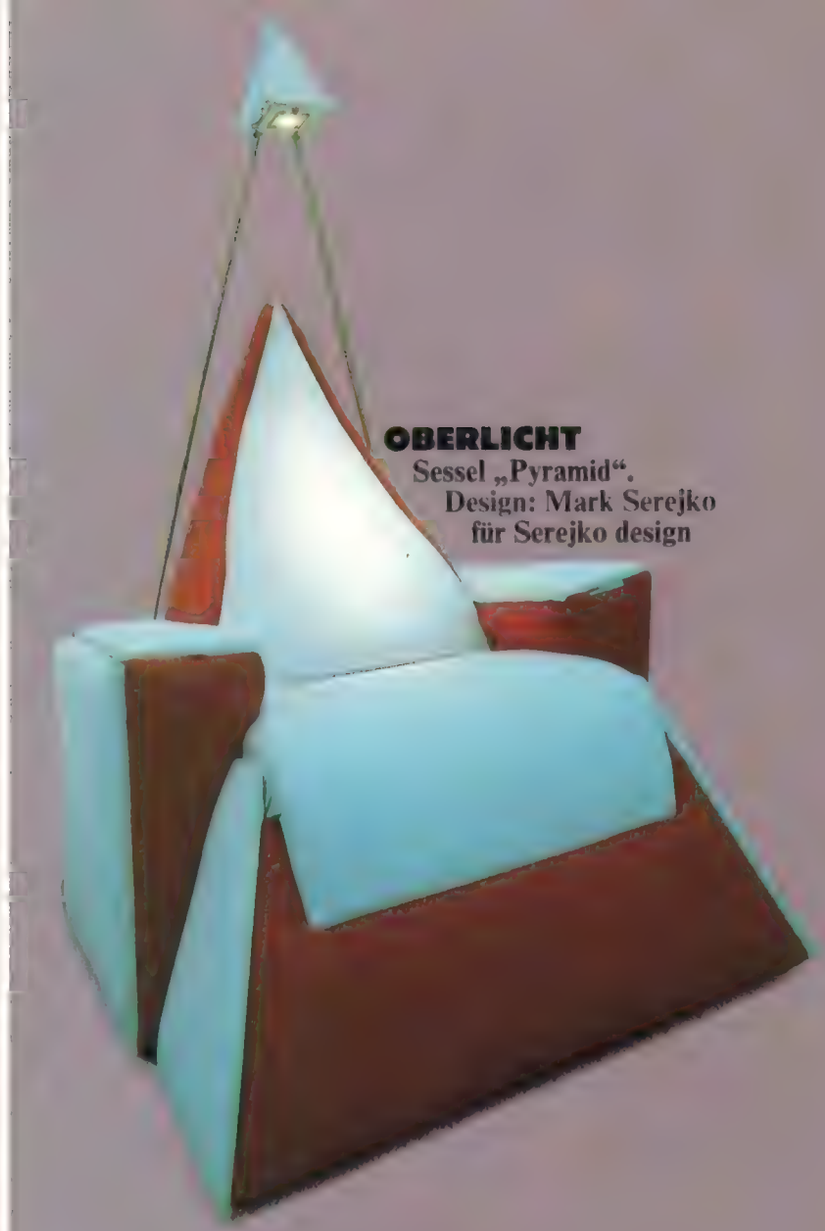
HOLZ MIT SCHWUNG
Stuhl „Tuscana".
Design: Piero Sartogo und Nathalie Grenon
für Saporiti

SCHMETTERLING-ATTITUDE
Tisch „I coleotteri".
Design: Massimo Morozzi
für Mazzei

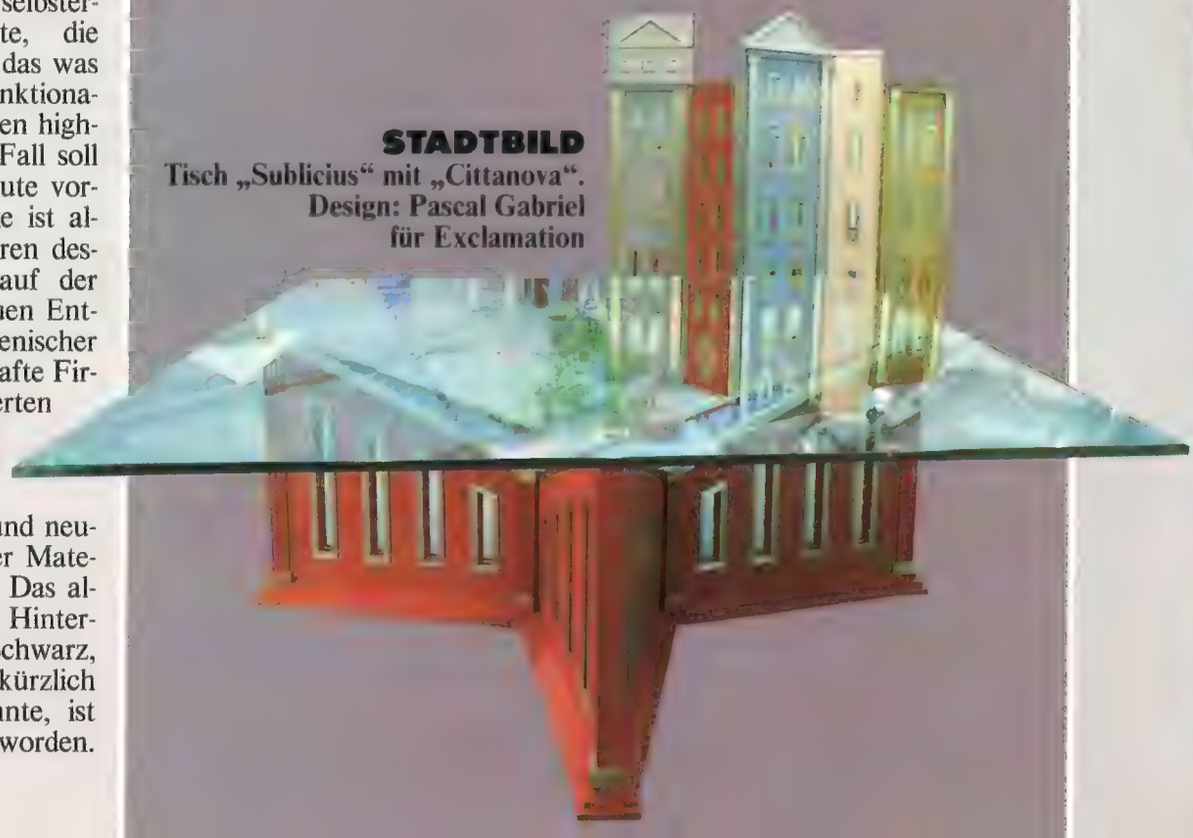
Es gibt keinen eindeutigen Stil mehr. Es lebe die Veränderung, die Vielfalt, der Mut und die Kleinmütigkeit, das behaglich-wohnliche und der Wahnsinn. Es lebe das Schrille, Abartige, einfallsreiche, phantasievolle Möbel. Und es lebe die Vergangenheit. Denn nur sie hat Zukunft.

Wer das alles auf einen Nenner zu bringen vermag, der hat den Durchblick, um den die sogenannten Experten in Sachen Design 1986/87 mehr denn je ringen.

Da sieht der eine die neue Gemütlichkeit auf uns zukommen, der andere nimmt nur noch Bauhaus und nichts anderes mehr wahr, der dritte hat ausschließlich die eiskalte Zukunft im Visier. Nur von den vielen ganz normalen Möbeln für die gute Stube, die immerhin den Großteil der Möbelindustrie am Leben erhalten, redet öffentlich keiner. Wo doch gerade die gute „deutsche Eiche pur" das Lebensgefühl vieler Menschen ausdrückt. Für diese Mehrheit wird Wohn- und Möbel-Design von heute kaum gemacht. Zielgruppe ist eine selbsternannte Kulturelite, die weiß was sie will: das was im Trend liegt. Funktionales mit dem gewissen hightouch. Auf jeden Fall soll das Möbel von heute vorzeigbar sein. Image ist alles. Zum Aufpolieren desselben verhelfen auf der einen Seite die neuen Entwürfe meist italienischer Designer für namhafte Firmen. Sie propagierten bisher Hochglanz-Lackoberflächen, experimentierten mit Kunststoffen und neuen Materialien oder Materialkombinationen. Das alles tritt in den Hintergrund. Aus dem Schwarz, in dem man sich kürzlich noch spiegeln konnte, ist ein Mattschwarz geworden.



OBERLICHT
Sessel „Pyramid".
Design: Mark Serejko
für Serejko design



STADTBILD
Tisch „Sublicius" mit „Cittanova".
Design: Pascal Gabriel
für Exclamation

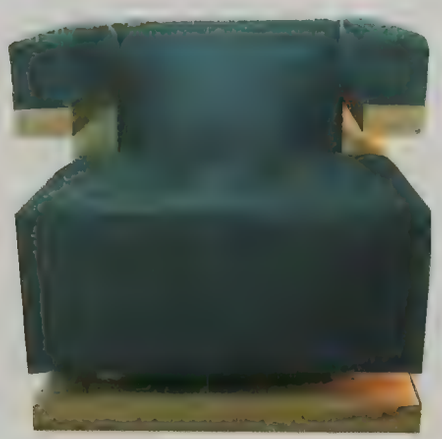
HOLZ-AKZENTE
Tisch „Proust“.
Design: Gianfranco Frattini
für Morphos

RAFFINERIE-MÖBEL
Tisch ohne Namen.
Design: Thiam's
für Thiam's

KLAPPT GUT
Sessel aus dem „Progetto Suman“.
Design: A. und P. Suman
für Giorgetti

FUTURISMO
Sessel „Airone“.
Design: De Pas,
D’Urbino und Lomazzi
für Poltronova

MEISTERSTUCK II
Eßgruppe „Robie und Allen“.
Design: Frank Lloyd Wright.
Von Cassina



NEUAUFLAGE
Sessel „F 51“.
Design: Walter Gropius.
Von Tecta

MEISTERSTUCK III
Stuhl „Barrel".
Design: Frank Lloyd Wright.
Von Cassina

MEISTERSTUCK I
Armsessel „Taliesin".
Design: Le Corbusier.
Von Cassina

Holz bahnt sich den Weg. Ein Holzbein hier, eine Holzlehne da. So als fräße sich die Natur durch die Farbschichten ans Tageslicht. Das ist Trend. Zu Image verhilft dem Käufer, der da noch nicht mitmachen mag, aber auch ein tiefer Griff in die Kiste glorreicher Design-Vergangenheit der 30er Jahre.

Egal ob Frank Lloyd Wright, Le Corbusier, Rietveld oder Makkintosh. Große Namen sollen es sein. Ein Liebäugeln mit Funktionalismus und Rationalismus blitzt da auf. Etwas für Liebhaber und Konservative, denen die Frage aus dem Herzen gesprochen sein dürfte: Gibt es etwas Moderneres als die Ideen der Zwanziger Jahre?

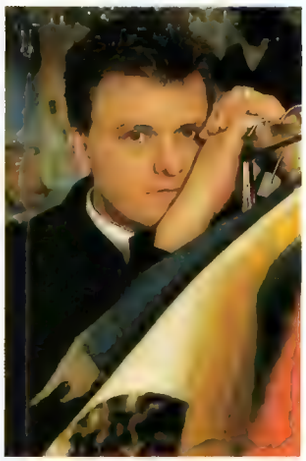
Aber auch der Spieltrieb kommt nicht mehr zu kurz. Impulse, was Ideen, Kraft und Kreativität anbetrifft, kommen aus Paris. Seit dem Erfolg Philippe Starcks stecken auch andere Designer Frankreichs ihre Nase aus der Haustür. Designer-Kooperativen sind da am Werk wie die Selbstvermarkter namens Thiam's, die Skurril-Möbel in limitierter Auflage anbieten.

Highlight im großen Stil-Potpourri ist die eigenwillig-futuristische Skulptur-Liege „Espada". Mit ihr erregte die mit neuem kreativem Schub versehene Schweizer Traditions-Firma de Sede kürzlich Aufsehen. Zu recht. Hier sind eine ebenso geistreiche wie humorvoll-hintersinnige Idee und hohes handwerkliches Niveau eine bemerkenswerte Synthese eingegangen. Exklusiver geht es kaum noch: die ersten 50 Exemplare sind numeriert, handsigniert und – sehr teuer. Doch wen interessiert das, wenn es um einen Klassiker der Zukunft geht… □

EIN DESIGNER ZEIGT FLAGGE

Er gehört zu den eigenwilligsten Figuren der französischen Modeszene: das adlige Allroundtalent Jean Charles de Castelbajac. Auch sein Privatleben gestaltet er mit kreativer Hand auf ungewöhnliche Weise.

FLAGGEN ALS FUNDSACHEN DER VERGANGENHEIT



Jean-Charles de Castelbajac ist ein Multitalent. Ein Tausendsassa voller Ambitionen und Obsessionen. Ein Sammler natürlich auch. Wie Banner seiner persönlichen Siege präsentiert er seine Sammlung alter Flaggen, an denen, wie er sagt, die Geschichte haftet

Beachtliche 450 Quadratmeter mißt die Wohnung des Marquis de Castelbajac in der Rue Rivoli in Paris. Genügend Raum, um Schönes und Altes, Witziges und Naives zur eigenen Freude und Inspiration zusammenzutragen. Wer so lebt, beweist Sicherheit: Kein Stil herrscht hier allein als höchste Tugend

ERINNERUNGSSTUCKE ALS BÜHNE FUR DEN MEISTER

Der souveräne Umgang mit Kindheitserinnerungen, Kitsch und Kunst läßt sich nicht lernen. Er muß gelebt werden. Für den Siebenunddreißigjährigen Catelbajac ist Vergangenheit auch Gegenwart. Daß er dabei den Blick für die Zukunft nicht verloren hat, beweist sein Gespür für Trends und sein beständiger Erfolg

LEBENSGEFÜHL ALS KONTRAPUNKT ZUM ZEITGEIST

Zwischen Mode und Architektur sieht der Designer viele Gemeinsamkeiten: Funktion und Spielerisches sollen sich zu einem Gesamtkunstwerk ergänzen. Dem hohen Anspruch stellt sich Castelbajac bewußt, um seinen kreativen Motor rastlos am Laufen zu halten

Ein Mann in der Nacht, allein mit seinen Gedanken, ein Flaneur am Ufer der Seine. Schwere Schritte, die Hände auf dem Rücken verschränkt, die stämmige Gestalt in einem unauffällig teuren Anzug. Nichts deutet darauf hin, daß es sich bei dem 37jährigen nächtlichen Spaziergänger um ein Idol jener Branche handelt, die in Paris und anderswo Haute Couture heißt.

Der Mann ist Jean Charles Marquis de Castelbajac, seit nunmehr 18 Jahren Geheimtip für Innovation, Kreativität und neue Trends. Längst bedeutet ihm Mode weit mehr als Kleidung. Ganz im Sinne eines Gesamtkunstwerks, wie es die Barockzeit anstrebte und zuletzt der Jugendstil versuchte, stylt Castelbajac auch den Alltag.

Profane Gebrauchsdinge wie Spielzeug und Gläser, Sitzmöbel und Teppiche tragen seine Handschrift. Auf seiner Bettwäsche erzählt er (ähnlich wie früher bei seinen Kindern mit aufgedruckten Gedichten) geheimnisvolle Gutenachtgeschichten und auf einem Porzellanservice die Legende, die sich um sein Landhaus rankt.

INTUITION ALS ORDNUNGSPRINZIP

Funktionell, direkt und vordergründig unkompliziert, dazu ein Schuß kindhafte Bildwelt – das ist die Sprache des Designers und Allroundtalents Castelbajac. Ein verwöhntes Publikum honoriert diese spielerische Ausdrucksstärke mit Begeisterung und satten Preisen. Auch bei seiner Mode steht die Funktion im Vordergrund. Die Kleider sollen Architektur für den Körper, bequeme Häuser sein. Die Taschen als Fenster und Türen, die Kapuze als Dach…

Sein Vorbild ist der amerikanische Design-Papst Raimond Loevy, der zum American way of life die mustergültige Form erfand. Wie dieser will Castelbajac „Spuren hinterlassen". Im Konzept ist auch sein Traumauto fertig, das sich mit wenigen Griffen 22fach verwandeln läßt.

Was er anpackt, gelingt ihm. Für seine pop-collection aus Mullbinden und Putzlappen wurde er 1970 mit standing ovations gefeiert. Da war er gerade 21 Jahre alt und hatte nach Schule und Militärakademie mit ein paar Zeichnungen einem Thierry Mugler und Guy Laroche imponiert. Seitdem gehören seine 600000 Francs teuren Shows, deren Konzept er selbst erfindet, zu den Highlights der Pariser Défilés.

Ein Blick in das Milieu des Mode-Marquis erhellt sein kreatives Prinzip. Die Entbindung von Gegenwart und Zukunft in die Vergangenheit ist augenfällig. Sein Büro im Pariser Botschaftsviertel ist elegant gestylt, mit exakt der Dosis Chaos, die schöpferische Unruhe verrät. Seine 450-qm-Wohnung in der Rue Rivoli, halb Kreativzentrum, halb Museum, wo Dokumente der pop-art friedlich neben Mingh-Vasen existieren, zeigen den Kunstfan, für den noch immer die Devise aus dem Paris der Studentenrevolte gilt: „Es ist verboten zu verbieten."

Aber das macht noch immer nicht den ganzen Mann, bei dem Können und Glück so eindrucksvoll zusammenfinden. Da fehlen der Autor, der Filmemacher, der Komponist und Maler, der Globetrotter, der Vater der Knaben Guilhem und Louis-Marie, der am liebsten acht Kinder hätte, und der Mäzen junger Künstler. Alles ist Wasser auf die Mühlen seiner Kreativität, „die zyklisch, als eine Folge von Passionen funktioniert". Ob er mit dem Motorrad durch Paris braust oder im Limousin, wo sich das Stammschloß der Familie befindet, seine Schafzucht begutachtet. Er tut das mit sinnlicher Hingabe, denn „Wolle ist rein, rein und nochmals rein".

Jean Charles de Castelbajac ist ein Mann mit unzähligen Gesichtern und Talenten, dazu von enormer Disziplin. Er ist weltweit auf Achse, daneben Gastprofessor an der Wiener Modeakademie. Und angefüllt mit ständig neuen Plänen. Ein Buch über das Mittelalter steht an, mit einem belgischen Komponisten zusammen probiert er für die nächste Show (mit einer anti-Farben-Kollektion) „etwas ganz Neues" aus, und für Video-Clips hält er auch in seinem Metier die Zeit für gekommen. A propos: Er hat zwei Chansons geschrieben – wird er sie selbst singen? „Vielleicht." Wann, ist ebenso offen wie der Termin einer Ausstellung der selbstgemalten Bilder.

Ein Tausendsassa, mit einer sanften und sehr verständnisvollen Ehefrau namens Catherine, die für die Firma die Promotion macht. Doch immer wieder, inmitten aller Ideen und Phantasien, der Blick zurück.

Wie kein anderer Modeschöpfer ist der Sproß eines tausendjährigen Adelsgeschlechts der Vergangenheit verhaftet. Didier Jean Charles Gaetan Louis Amarny, wie die eindrucksvolle Reihe seiner Vornamen lautet, hat zu früheren Zeiten einen fast mystischen Zugang. So fühlt er sich imstande, mit Leonardo da Vinci Begegnungen auf transzendentaler Ebene zu erleben, wie sie normalen Sterblichen nur schwer vorstellbar sind. Die Lust am Geheimnisvollen zieht sich durch sein ganzes Leben.

„In jungen Jahren galt ich ein wenig als verrückt", erzählt er unbefangen. Nächtelang versetzte er sich in die Schlachtfelder der Weltgeschichte, suchte Kontakte zu den Seelen von Gefallenen und schrieb seinen Freunden Briefe mit unsichtbarer Tinte. Als Designer mit dem heutigen Blick für das Wesentliche sammelt er Flaggen, an denen die Geschichte haftet. Eine Vietcongfahne, die Flagge eines Piratenschiffs und jene Fahne, die ein ruhmreicher Vorfahr über die Beresina rettete, sind die Glanzstükke seiner 280 Exemplare umfassenden Kollektion. In Mailand stöberte er zufällig die Ägyptenfotos von Gustave Le Gray auf, die ihm das Getty-Museum – vergeblich – abzujagen versucht, und in Paris entdeckte er die Bilder des Malers Jean-Charles Blais lange bevor sich die Sammler darum rissen. Jean Charles de Castelbajac hat ein untrügliches Gespür für Trends. Und was Mode wird, muß – ganz einfach – „das Verschmelzen aller künstlerischen Inspirationen sein". □

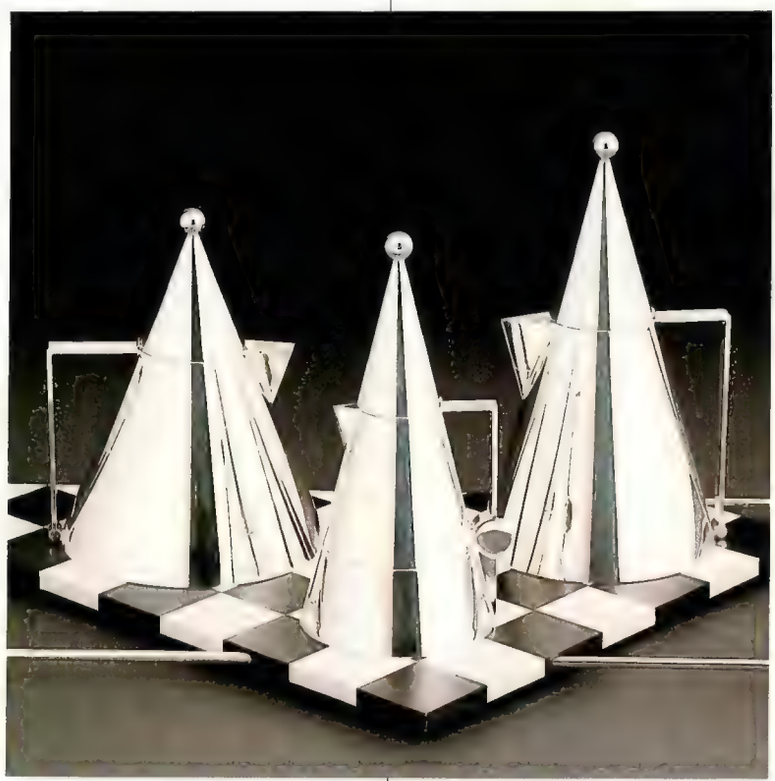
Fotos: A. & D. Schwarzhaupt; Dokumentation: Gisela Carrasco

Im Treppenhaus
begrüßt oder verabschiedet
ein Bild von
Jean-Charles Blais
den Besucher

DESIGN

SILBER SIGNIERT

Das Muster des Tabletts gab der Creation den Namen: „scacco-matto“, also schachmatt, nannte der in München lebende italienische Designer Danilo Silvestrin das klassisch schöne Tee- und Kaffeeservice, das er für das „Workshop“-Programm der Firma WMF entwickelt hat. Die drei Kegel verbergen vier Gefäße, denn einer von ihnen läßt sich auseinandernehmen und bietet Raum für Milch und Zucker. Nur neunundneunzig Sätze, alle numeriert und handsigniert, wurden von den edlen Stücken hergestellt. Zum Teil in massiv Silber, zum Teil versilbert. Aber selbst der Preis der „günstigeren“ Version dürfte wohl für wahre Exklusivität sorgen.



DER SESSEL FÜR DIE WENDE

Daß man Spielkarten einfach auf den Kopf stellen kann, weil sie symmetrisch sind, ist man gewohnt. Bei einem Stuhl ist dergleichen schon ungewöhnlicher. Aber der italienische Designer Francesco Soro hat auch dieses Kunststück zuwege gebracht. Bei seinem mit feinsten Leder überzogenen Armlehnstuhl ist Oben gleich Unten. Man kann ihn von zwei Seiten be-sitzen. Drei bogenförmig angeordnete Bandstreifen in der Mitte machen dies möglich. Die Bogenhöhlung nimmt die Polsterung auf. In Anspielung an die Analogie mit den Spielkarten heißt das von Matteo Grossi realisierte edle Möbel „Valet de Coeurs“; zu deutsch Herzbube. Und für besonders Wendige gibt es auch noch ein Sofa der gleichen Art.

FÜR LEDERFREAKS

Ein Gefühl für Leder sollte man schon haben, um diesen Tisch von Oscar Tusquets Blanca richtig würdigen zu können. Denn hier ist das edle Material gleich in drei Formen verarbeitet worden: steif und roh bei den Rollen, auf denen sich das Möbel hin- und herbewegen läßt; weich und wattiert über einer Holzplatte für die Arbeitsfläche; und schließlich zart und schmiegsam bei den kalbsledernen Taschen an der Seite, die alles aufnehmen können, was man zur Arbeit braucht, aber nicht unmittelbar auf dem Tisch liegen haben möchte: Zeitschriften, Entwürfe und andere Unterlagen. Der Tisch wird auf Wunsch in allen Farben der Lederkollektion von Matteo Grassi hergestellt.

WIE MAN SICH BETTET

Aller Wahrscheinlichkeit nach pflegen auch Sie längs in Ihrem Bett zu liegen (beim Schlafen jedenfalls). Aber Ihr Körper erzeugt dabei auf der Unterlage eine „Quermulde“. Es sei denn, Sie betten sich auf diese schicke Liege der italienischen Firma „Interflex“. Bei ihr sind rechtekkige Stangen aus Glasharz in Längsrichtung beweglich und voneinander unabhängig an Querbalken angebracht. Ergebnis: physiologisch korrekter Schlaf. Denn die „Längsmulde“ bewirkt, daß sich der Körper leicht um die eigene Achse drehen kann. Was ja bei dynamischen Mitmenschen sogar im Schlaf vorkommen soll.

MODE

BLENDFREI

Atmosphärisch richtig liegt die neue Sonnenbrille von Alpina mit dem richtungsweisenden Namen Stratos: superleicht und mit UV-Blocker, blend- und splitterfrei. Den dünnen Metallrahmen gibts in diversen Farben, die schwarze Version ist zusätzlich spiegelbeschichtet. Geliefert wird das kostbare Stück in einer weißen, bruchsicheren Hard-Box. Für Höhenflüge aller Art.

„Mode ist mein Leben.
Parfum ist meine Leidenschaft."

Jean Charles de Castelbajac

Première

Parfum

Jean-Charles
de Castelbajac, Paris,
Avenue Robert Schuman.

Parfum, Eau de Toilette, Duft-Deo, Deo-Stick, Creme-Deo,
Parfum-Seife, Körperlotion, Duftschaumbad, Duschgel.

4711

Immer ein gutes Zeichen

8692

DAS PARFÜM

Duft-Variante
„L'Air du Temps", der Klassiker unter den Düften von Nina Ricci, erweitert seine Serie. Als Mittelding zwischen dem leichten Eau de Toilette und dem intensiv duftenden Parfüm gibt es jetzt das „Eau de Parfum", ein Duftwasser mit besonders großer Haftbarkeit. Passend zum Duft gibt es eine komplette Badeserie.

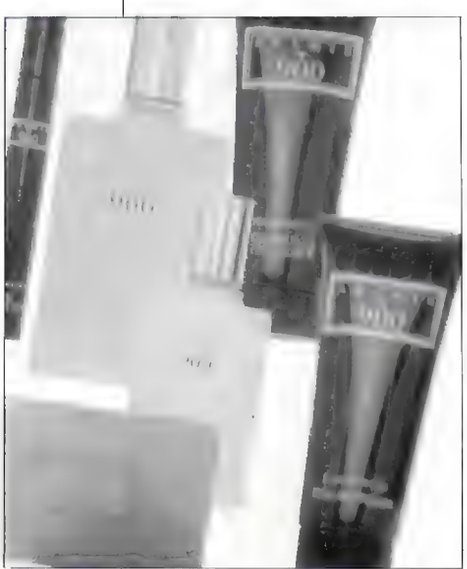
Hommage à la femme
„Provocation", der neue Duft von Etienne Aigner, gedacht als Hommage an die Frauen von heute. Und damit Sie sich gleich ganz in den neuen Duft hüllen können, hat Aigner gleichzeitig die komplette Badeserie dazu herausgebracht. Der erste Eindruck von „Provocation" sind blumige Nuancen aus Rosenöl, Jasmin, Ylang-Ylang und Iris. Würzige Akzente wie Korianderöl, Vetiver und Sandelholzöl bilden die Herznote, die mit einem Hauch von Orient abgerundet wird: mit Patchouli. Ein frischer, blumiger, sinnlicher Duft.

DER MANN

Rein körperlich
Eine Bodylotion für Männer, sagen Männer, muß schnell in die Haut eindringen, darf keine klebrigen Rückstände hinterlassen, und, das ist besonders wichtig, sie muß gut verträglich sein und auf die Haut beruhigend wirken. All diesen Anforderungen entspricht die „Trussardi Uomo Body Lotion", die jetzt als pflegende Ergänzung zu After Shave und Eau de Toilette zu haben ist. Parfümiert ist die erfrischende Lotion mit dem gleichen Duft wie die Produkte für die Rasur. Damit ist die Herrenserie komplett.

Von Kopf bis Fuß
Kosmetik ist längst keine Domäne der Frauen mehr. „Quorum" von Puig (sprich: Pudsch) bietet eine komplette Herrenserie an: von After Shave für normale und empfindliche Haut über eine Feuchtigkeitscreme fürs Gesicht bis hin zu Bodylotion und Duschgel. Charakteristisch für den frischen Duft sind mediterrane Citrusnoten, trockene Gewürze und hölzerne Komponenten.

Und fürs Gesicht?
Auf die spezifisch männlichen Hautbedürfnisse ist die Pflegeserie von Aramis 900 abgestimmt. Neben einer milden, alkalifreien Seife gibt es eine Gesichtslotion, eine Gesichtsreinigung, eine feuchtigkeitspendende Emulsion. Neu sind der „Skin Corrector", der bei Hautunreinheiten hilft, und der „Face Activator", eine erfrischende Tiefenreinigungsmaske.



MODE

Journal für Fashion und Beauty

Muize und Top: M+P; Brosche: Neil Aubrey; Schmuck: Artwear

Fotos: Andor Graser

GEFÜHL FÜR WOLLE

Schau mich bitte nicht so an... Und wenn ich noch so bestrikkend wirke. In Wolle. Von Laura Biagiotti.

Zierat setzt dezent aber deutlich Akzente in der neuen Strickmode. Aufgesetzte Seemannstaue aus groben Strick auf tiefblauem Pullover (von Malgari). Pulli aus feinem Rippenstrick mit sexy Reißverschluß und einem Rock, den man notfalls auch als Turban tragen kann (von Remo).

Fotos: Andor Graser

Schmuck, Antischick; Strümpfe: Cerruti; Schuhe: Charles Jourdan

Strick-Trend '87. Man zeigt Figur in schmalen Complets und lässigen Pullis. Minis bleiben Ansichtssache. Die Schultern sind breit, aber ohne maskuline Wucht. Die Frau soll wieder Frau sein. Was immer man darunter verstehen mag.

VERSTRICKT IN NEUE LÄSSIGKEIT

Schmuck: Artwear; Handschuhe: Roeckl (linke Seite); Gürtel: Antischick; Schmuck: Artwear

Strickeleganz 1987: Bestrickend der asymmetrisch geschnittene Zweiteiler. Am Rock feiern Voilants ihr Comeback (links von Univogue). Noch im Stil der 50er Jahre sind Pullis und Schlauchrock mit Stickerei (von Joop!).

Brille: Opak Bartholomä; Mütze: M+P; Gürtel: Antischick; Hosenträger: Neil Aubrey; Handschuhe: Roeckl (auch Seite); Schmuck: Antischick; Hut: M+P; Handschuhe: Roeckl

In der Mode gibt es ein buntes Nebeneinander vieler Stile. Ob hinten geknöpfte Strickjacke in der Modefarbe Crème, kombiniert mit schlichten schwarzen Hosen (Angela Sellnau) oder das schwarze Feinstrickkleid im Hängerstil vón Byblos Options (rechts). Hier werden die 60er Jahre zum Trend erklärt.

Mütze: M+P; Schmuck: Artwear (linke Seite); Schmuck: Neil Aubrey; Handschuhe: Roeckl; Mütze: M+P; Schuhe: Charles Jourdan; Strumpfe: Kunert

Styling: Peter Rank; Make-up: Gaby Späth; Haare: Kirsten (Studio Kirschberger).

Der Matrosenlook ist wieder da. Ein gerade und schlicht geschnittenes Kleid, wie es sich gehört, im klassischen Blauweiß (Iris von Arnim). Sehr sexy das zweiteilige Strickkostüm in königsblau mit geschlitztem Minirock (Gerd Brederlow).

Strick-Avantgarde

DIE MASCHE MIT DER KUNST

Hier werden die flanellgrauen Seelen aufgewühlt. Große Masche, große Muster. Geschichten aus Farben. Eine Designerin legte Hand an edle Fasern, inspiriert vom Reichtum fremder Kulturen. Heidi Rösch macht sich frei vom Herkömmlichen. Ihre Idee: Kunst und Handwerk als Symbiose. Ihr Wunsch: „Frauen sollen Kunst hautnah erspüren."

Jacke und Pullover, so farbenfroh wie die Stoffe auf einem orientalischen Bazar. Türkisch oder mehr Nordafrika? Zumindest reisefertig. In eine Modewelt, in der der Phantasie keine Grenzen gesetzt sind. Damit liegt die Avantgarde-Designerin Heidi Rösch auch noch im Trend: Denn die Modezukunft ist tatsächlich ausgesprochen farbig. Frohes gegen den Trübsinn. Bunter Strick für graue Tage

Fotos: Dorothea Kodritsch.

DIE MASCHE MIT DER KUNST

Von Kopf bis Fuß auf Farbe eingestellt und einen Schal lässig zum Turban gewunden. Auch Anhänger der konservativen Linie sind bestrickt und verzaubert von Farbkompositionen die Folklore, Handwerk und Kunst in sich vereinigen. Arte Maglie, Kunst-Strick, nennt die Designerin Heidi Rösch ihre Arbeiten. Sie lebt und arbeitet in München, St.-Anna-Straße 16. Eine Adresse, wo das Schwarz-Weiß-Denken des Modealltags in Vergessenheit gerät. Warum Heidi Rösch nicht folgen, im bedingungslosen Mut zur Farbe?

Raum- und Lebensgefühl in Maschen ausgedrückt. In diesem Fall als Lateinamerikanische Impression: so farbenfroh und intensiv wie einst die Muster der Azteken. Heidi Rösch ist jedoch nicht nur auf breitschultrige Jacken und meterlange Schals fixiert. Auch Möbel, Sofas oder Sessel, läßt die Münchner Designerin nach eigenen Entwürfen überziehen. Eine Idee, die Schule machen könnte: Großmutters Möbel im Farbenrausch

DIE MASCHE MIT DER KUNST

Styling: Peter Rank. Make-up: Rudolf Pehrs.

Alle Männer aufgepaßt: Nachdem die Frauen entdeckten, daß Krawatten und Nadelstreifen auch sie gut schmücken, steht jetzt das letzte Stoffbreit männlicher Kleidung zur Disposition. Männer, es geht Euch an die Unterwäsche! Das Foto dokumentiert bereits den ersten Fall: Das Hemd kommt nicht von ungefähr von Sabottage, und die Hose ist von Cerrutti. Beides für Männer gemacht, wird ganz selbstverständlich von einer Frau getragen.

Dessous

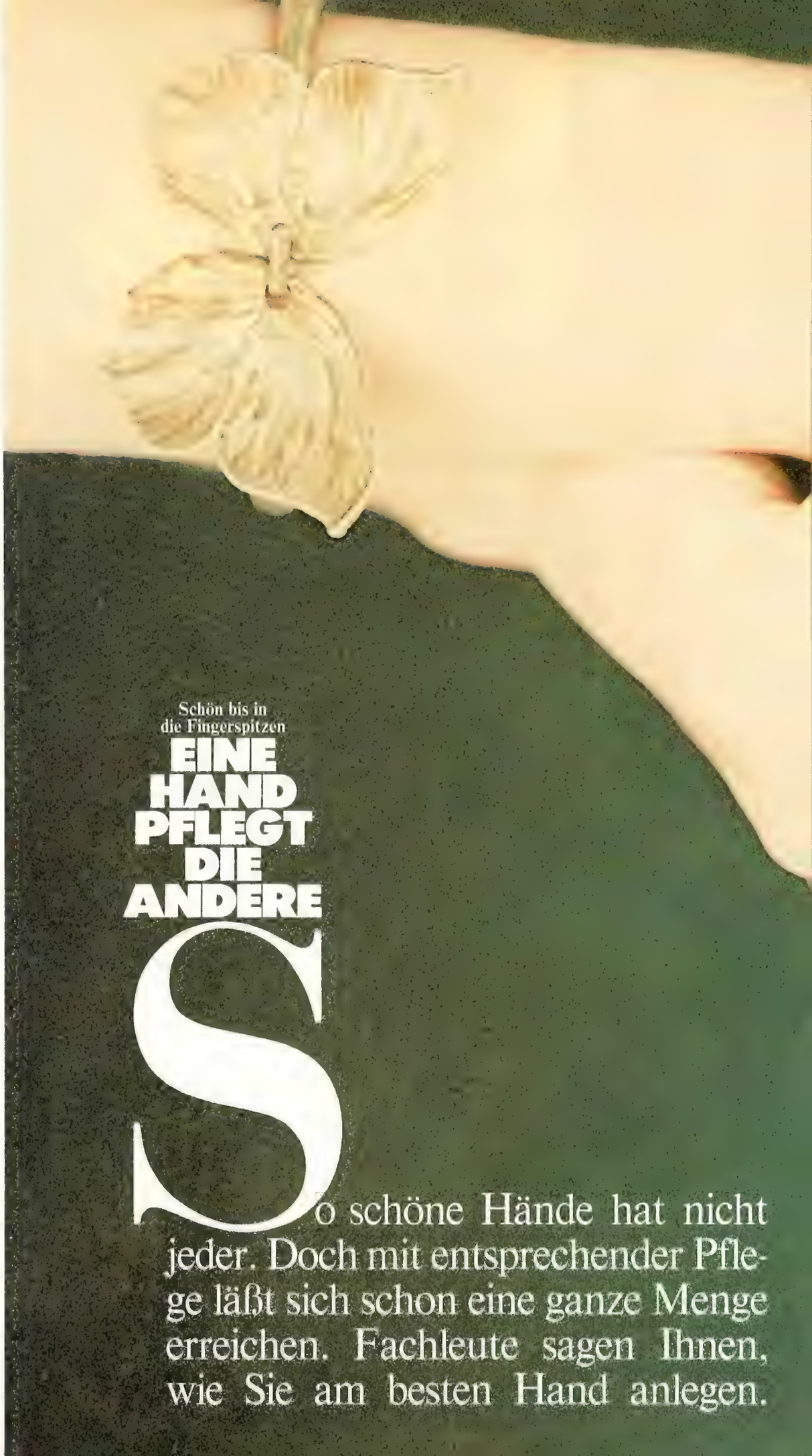
ES GEHT IHM AN DIE WÄSCHE

Dies ist eine Enthüllungsgeschichte: In ihr fällt ein letzter verhüllender Schleier wie vom Wind verweht und gibt den Blick frei auf eine weiße Revolution, die sich zwischen Haut und Hemd anbahnt. Denn die neugierigen Frauen haben in den Wäschekommoden ihrer Männer gesucht und gefunden

•Foto: Amiel Pretsch; Styling: Renate Debler; Haare und Make-up: Ami Sacco.

Größe 36 hat jetzt Konjunktur. Zumindest bei Herrenunterwäsche für die moderne Frau. Sie entdeckte für sich den Reiz des Maskulinen. Links: Sie in Männerklassikern von Schiesser (Hemd) und Jockey (Hose). Wer sich so selbstbewußt das Ende aller Dessous auf die Fahne geschrieben hat (Foto rechts), hat dann auch die Hosen, pardon: des Mannes Unterhosen, an. (Hemd von Katharine Hamnett, Hose von Cerrutti)

Nichts Schwarzes mehr, nichts Verruchtes und nichts Verrücktes. Nichts mehr von dem, was Adam ehedem verführte. Dafür jetzt Eva wie einst die Männer. Im weißen Baumwollenen. Und deshalb – sagt man – neuerdings besonders verführerisch. Die Fotos zeigen sie nach einem sicheren Griff in seinen Wäscheschrank. Links im Hemd von Hom und mit Hose von Eminence. Rechts mit Hose von Hom und Hemd von Cerrutti.



Schön bis in die Fingerspitzen

EINE HAND PFLEGT DIE ANDERE

So schöne Hände hat nicht jeder. Doch mit entsprechender Pflege läßt sich schon eine ganze Menge erreichen. Fachleute sagen Ihnen, wie Sie am besten Hand anlegen.

Wer Wert auf schöne Hände legt, sollte sie ähnlich gründlich pflegen wie das Gesicht. Schließlich ist ihre Haut noch größeren Strapazen ausgesetzt als die Gesichtshaut. Er bade sie in einem Kräuterbad, verwöhne sie in regelmäßigen Abständen mit einer pflegenden (Gesichts-)Maske und massiere sie mit den besten Nährsalben. Die Haut des Handrückens bedarf besonderer Pflege. Die typischen Alterungsvorgänge wie Runzeln und Faltenbildung hängen mit der Struktur des Collagen im Bindegewebe zusammen. Das Collagen trocknet im Laufe der Jahre aus. Dem kann man entgegenwirken, indem man morgens und abends eine collagenhaltige Emulsionscreme mit Calendula (= Ringelblume) aufträgt. Diese Mischung hat bei ständigem Gebrauch eine glättende Wirkung. Gegen die mit den Jahren oft auftretenden braunen Flecken hilft Rizinusöl oder eine Vitamin-E-Paste, die man über Nacht einziehen läßt. Wichtig ist vor allem, daß die Haut vor UV-Strahlen geschützt wird.

Zur jungerhaltenden Pflege der Hände gehört unbedingt auch ein bißchen Gymnastik. Folgende Übungen helfen bei regelmäßiger Anwendung, die Hände schmal und beweglich zu erhalten:

1. Beide Hände aus dem Handgelenk kreisen lassen, abwechselnd nach links und rechts, dann kräftig mehrere Male nach oben und nach unten anwinkeln.
2. Arm ausstrecken, Hand nach links und rechts kreisen lassen und dabei versuchen, den Daumen so weit wie möglich abzuspreizen (an den Arm heranzubringen). Hände ausschütteln.
3. Beide Ellenbogen auf den Tisch legen, Arme nach oben angewinkelt, Ellenbogen, Unterarme und Hände fest zusammendrücken. Jetzt mehrere Male kräftig die Finger spreizen und wieder aneinanderlegen. Ausschütten.
4. Jeden Finger einzeln sechsmal beugen und strecken.
5. Abwechselnd Hände zur Faust ballen und Finger kräftig strekken und spreizen.
6. Jeden einzelnen Finger mit dem gebeugten Zeige- und Mittelfinger der anderen Hand kräftig reiben, bis er warum wird. Bei geschwollenen Knöcheln tut das ebenso wohl wie weh.

Bei schmerzenden Gelenken empfiehlt sich ein Handbad. Brühen Sie Klettenwurzeltee, Lindenblütentee und Löffelkraut zusammen auf und legen Sie die

Foto: Paolo Roversi / Studio X

EINE HAND PFLEGT DIE ANDERE

Hände fünf bis zehn Minuten lang hinein. Temperatur so heiß, wie sie es vertragen können. Das Bad macht die Gelenke geschmeidig. Anschließend abfrottieren und einfetten. Dann kräftig zwischen den Fingern zur Handwurzel hin ausstreichen, um den Lymphfluß anzuregen. Das macht die Hände schlanker. Wer ständig unter kalten Händen leidet, sollte Wechsel-Handbäder nehmen: Stellen Sie ein Gefäß mit heißem (so heiß, wie Sie vertragen) und ein Gefäß mit kaltem Wasser nebeneinander. Geben Sie einige Tropfen ätherisches Öl, am besten Eukalyptus- oder Pfefferminzöl, ins heiße Wasser. Das wirkt kräftigend und zirkulationsfördernd. Nun tauchen Sie die Hände fünf Minuten lang ins heiße, dann etwa dreißig Sekunden lang ins kalte Wasser und wiederholen das Ganze noch einmal. (Immer kalt aufhören!)

Bei roten Händen ist nicht ohne weiteres Abhilfe zu schaffen, ohne die Ursache zu kennen. Die Röte kann, muß aber nicht von Kreislaufstörungen oder auch Erfrierungen kommen. Das kann der Arzt feststellen. Auf jeden Fall müssen zu heiße und zu kalte Temperaturen gemieden werden. Milch kann in manchen Fällen die Röte „herausziehen". Nehmen Sie lauwarme Milchbäder und tauchen Sie die Arme bis zum Ellenbogen hinein.

Aufgesprungene, rissige, angegriffene Hände brauchen ein Bad aus Salbei- und Kamillenblütentee. Anschließend warmes Olivenöl und darüber Zinksalbe auftragen. Das Öl heilt und pflegt, und die Zinksalbe heilt aber die aufgerissenen Stellen. Über Nacht einwirken lassen (Baumwollhandschuhe darüberziehen).

Feuchte Hände sind ein Zeichen von Nervosität. Hier können, vielleicht zusätzlich zu einer Behandlung von innen (autogenes Training, Homöopathie, Akupunktur) Handbäder mit Essigwasser helfen: 3 Eßlöffel Obstessig (Reformhaus) auf 1 Liter lauwarmes Wasser. Tagsüber zwischendurch die Hände mit reinem Alkohol abreiben.

Auch die Arme brauchen Pflege, was leider vielzuwenig beachtet wird. Sind die Ellbogen mit Hornhaut überzogen, hilft ein Peeling, gefolgt von einem Bad in warmem Öl, die Haut wieder zart und geschmeidig zu machen. Anschließend mit einer guten Creme einfetten. Grießkörner an den Armen mit Mandelkleie abreiben, dann mit Emulsion einfetten und abschließend bürsten.

Wenn die Fingernägel plötzlich brechen, fehlen dem Körper Vitamine, Mineralstoffe oder Spurenelemente. Unter Umständen liegt es auch an den Mitteln, die man zum Spülen, Putzen oder Waschen benutzt. Von außen kann man den Nägeln helfen, indem man sie einmal wöchentlich im warmen Olivenöl badet. Zusätzlich kann vier bis fünf Wochen lang ein Nagelhärtungsmittel aus der Apotheke benutzt werden. In dieser Zeit dürfen die Nägel nicht lackiert werden. Wichtig vor allem: viel mineral- und vitaminhaltige Kost und zusätzlich vier bis sechs Wochen lang Kieselerde einnehmen.

Andere, plötzlich auftretende Nagelveränderungen wie weiße Flecken, Längsfurchen oder Risse sind immer ein Signal für einen Mangelzustand im Körper. Oft verlieren Nägel und Haar an glanz, manchmal wird auch der Mond dunkler. Hier fehlen oft Kalk und Kalzium. Meist treten solche Symptome bei nervösen, streßbelasteten, erschöpften Menschen auf. Eine Kur mit den richtigen Mineralien kann helfen. (Am besten suchen Sie einen Behandler, der die Biochemie nach Schüßler, das ist die Lehre von den homöopathisch aufbereiteten Mineralsalzen, kennt.) Äußerlich können Sie die Nägel pflegen, indem Sie Apfelessig einmassieren. Innerlich kann man mit Gelatine nachhelfen, denn sie enthält Aminosäuren, die für Wachstum und Festigkeit der Nägel wichtig sind.

Hanna Schuster

Einige handfeste Tips zur sachkundigen Nagel- und Handpflege

Mit welcher Farbe Sie Ihre Nägel lackieren, sollte nicht ausschließlich von der Mode bestimmt werden. Berücksichtigen Sie auch die Farbe Ihrer Haut. Sind Ihre Hände eher rötlich oder bläulich, dann würde ein blaustichiger oder pinkfarbener Nagellack diese Hautfarbe ungünstig unterstützen. Versuchen Sie, dieses optische Problem mit klaren Rottönen in den Griff zu bekommen. Wenn Ihre Haut sehr weiß ist, dann stehen Ihnen alle kräftigen Brauntöne gut, aber auch die verschiedenen zarten Pastellfarben.

Der Nagellackentferner („Remover") soll auf schonendste Weise mehrere Lackschichten schnell und gründlich entfernen. Das oft in Nagellackentferner enthaltene Aceton erfüllt zwar diese Aufgabe, entfernt jedoch nicht nur den Lack, sondern auch nageleigene Substanzen. Deshalb sollten Sie ein Produkt bevorzugen, das mehr Öl und weniger Aceton enthält. Das Entfernen des Lackes geht zwar damit nicht ganz so blitzartig, aber ebenso gründlich und vor allem nagelschonend.

Einmal wöchentlich sollten Sie sich Zeit für eine gründliche Nagelpflege nehmen. Und so geht die Maniküre vor sich:

1. Hände in lauwarmem Seifenwasser baden und bürsten.
2. Mit einem Wattestäbchen Nagelhautentferner auftragen. Nagelhaut mit einem Orangenholzstäbchen zurückschieben. Sollte der Nagelhautentferner harte Verhornungen nicht lösen, dann beschaffen Sie sich aus der Apotheke Milchsäure in der geeigneten Verdünnung.
3. Mit einer Sandpapierfeile Nägel in Form feilen.
4. Unterlack auftragen.
5. Decklack oder farbigen Transparentlack zweimal, im Abstand von drei Minuten, auftragen.

Wer seinen Händen anschließend noch etwas Gutes tun möchte, kann eine Packung auflegen.

1. Vorschlag: Musen Sie eine halbe Avocado zusammen mit einem halben Eigelb. Das Mus auf die Handrücken verteilen, Wegwerfhandschuhe (möglichst eine Nummer zu groß) darüberziehen, 20 Minuten einwirken lassen.
2. Vorschlag: Verrühren Sie einen Eßlöffel Trockenmilchpulver mit einem Eßlöffel süßem Mandelöl. Geben Sie soviel heißes Wasser hinzu, daß die Masse streichfähig wird.
3. Vorschlag (für Eilige): Verteilen Sie reichlich Nachtcreme auf die Handrücken. 20 Minuten einziehen lassen, dann Überschuß mit einem Kleenextuch abnehmen und Ellenbogen und Oberarme damit einreiben.

Eine kleine Massage rundet das Pflegeprogramm ab. Massieren Sie Finger für Finger, Handinnenfläche und Handrücken kräftig durch.

Hände werden häufiger gewaschen als jeder andere Körperteil. Seifen aber entziehen der Haut Fett und Feuchtigkeit. Deshalb ist es wichtig, daß Sie Ihre Hände nicht mit irgendeiner Seife waschen, sondern mit einer überfetten Toilettenseife oder mit einer Babyseife. Am hautschonendsten sind medizinische Seifen, die nicht alkalisch sind, sondern im hautfreundlichen neutralen pH-Bereich liegen (wenn das der Fall ist, steht es auf der Packung). Flüssigseifen, die aus hygienischen Gründen meistens in öffentlichen Toiletten angebracht sind, entziehen der Haut besonders viel Fett.

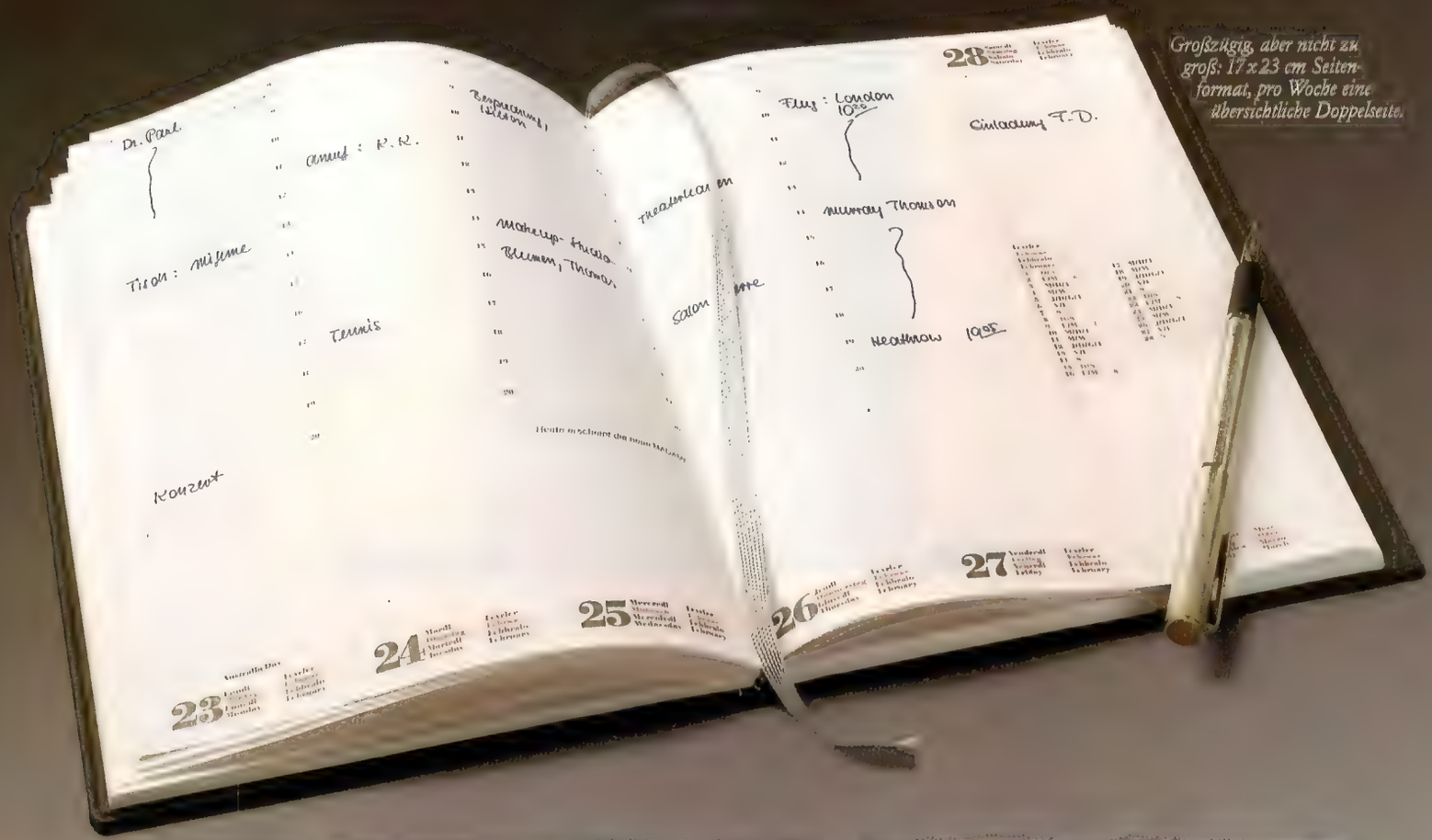
Nach jedem Händewaschen sollten Sie Ihre Hände eincremen. Handcremes geben ihnen Fett und Feuchtigkeit zurück. Aber achten Sie auf die Qualität der Creme. Einige Handcremes sind überfett, viele sind überwiegend Feuchtigkeitsspender. Handcremes können pflegende Wirkstoffe enthalten, mit einem Lichtschutzfilter ausgerüstet oder einfach nur eine Wasser-in-Öl-Emulsion sein. Lesen Sie deshalb den Beipackzettel, bevor Sie eine Creme kaufen. Eine gute Handcreme muß der Haut Feuchtigkeit und Fett wiedergeben, schuppige, rissige Haut glätten, Proteine, Vitamine, Öle und einen Lichtschutzfilter enthalten, der vor UVA- und UVB-Strahlen schützt.

Froh und dankbar werden Ihre Hände sein, wenn Sie bei allen Haus- und Gartenarbeiten Handschuhe tragen. Für den Haushalt gibt es dünne Latex-Handschuhe, aber auch Wegwerf-Handschuhe, die angenehm zu tragen sind. Für die Gartenarbeit eignen sich widerstandsfähigere Baumwoll- oder Lederhandschuhe. Wenn Sie ohne Haushalts- oder Gartenhandschuhe arbeiten, können Splitternägel entstehen. Das Gleiche kann passieren, wenn Sie mit aggressiven Waschmitteln oder minderwertigen Nagellackentfernern arbeiten.

Ein häßlicher Schönheitsfehler sind Nikotinflecken an den Fingern. Mit reichlich Zitrone können Sie die gelbliche Schicht abreiben. Danach die Hände gründlich eincremen. Das regelmäßige Eincremen ist überhaupt das A und O der Handpflege. Denn Hände müssen besonders geschützt und gepflegt werden, weil sie kein Unterhautfettgewebe haben. *Gerti Buchholz*

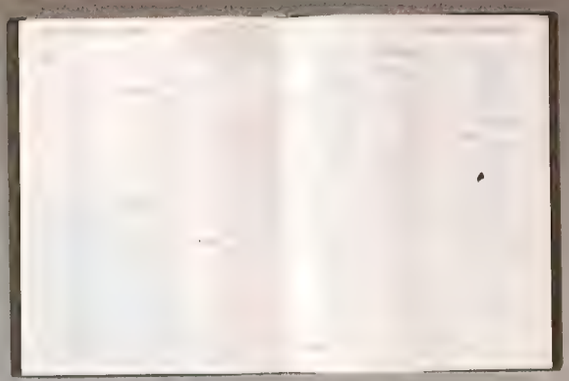
Einige hochklassige Handcremes:
Nutrix Mains (Lancôme)
Suractif (Lancaster)
Re-Nutriv (Estée Lauder)
Delicate Hand Treatment (Jil Sander)
Jeunesse des Mains (Clarins)
Crème Protectrine (Dior)
Handcreme (Betrix)
Bio Mains (Biotherm)

DER EXCLUSIVE GALA-KALENDER:

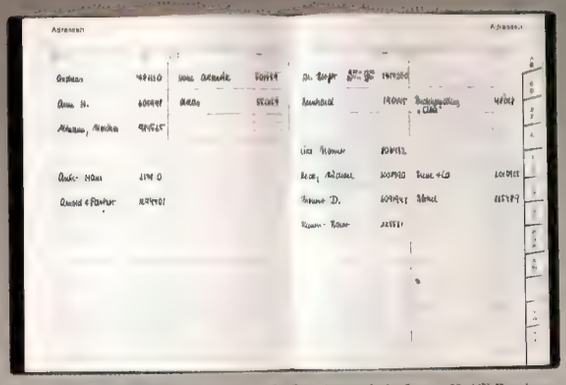


Großzügig, aber nicht zu groß: 17 x 23 cm Seitenformat, pro Woche eine übersichtliche Doppelseite.

Der Einband: feinstes, zweifarbig verarbeitetes »Elevation«, geprägt.



Der Anhang: wichtige Informationen, Tips und Tabellen.



Das Extra: 24 Seiten Adressenheft mit praktischem Griff-Register.

FÜR ALLE, DIE 1987 MIT FORMAT PLANEN MÖCHTEN.

Mit dieser neuen Kalender-Edition aus dem MAGAZINPRESSE Verlag gewinnt Ihre Planung Format: ein handlicher, besonders schlanker und eleganter Buchkalender, der Sie privat und beruflich durchs Jahr begleitet – großzügig, aber nicht zu groß (17 x 23 cm), ansprechend im Design und anspruchsvoll in der Ausstattung.

Das Kalendarium: auffallend übersichtlich – die ganze Woche und der Monat auf einen Blick. Der Anhang: Urlaubs- und Jahresplanung, 16 Seiten Tips und Informationen – zum Beispiel Messetermine und Postgebühren, Konfektions-Paß, Reise-Checkliste u. v. m. Die Ausstattung: aufwendige Fadenheftung, zweifarbiger Einband mit Blindprägung.

ORDER-COUPON

Bitte liefern Sie aus der limitierten Auflage GALA-Kalender '87 ___ Exemplare zum Stückpreis von DM 49,– (incl. Verpackung, Porto, MwSt.)

Name: _____

Anschrift: _____

Ort: ( ) _____

Verrechnungsscheck im Wert von DM _____ liegt bei.

An: MAGAZINPRESSE Verlag,
GALA Leserservice
Elisenstr. 3 · Postfach 201726 · 8000 München 2 ■

DIE PFLEGE

Sauber bleiben
Welches Reinigungsprodukt ist für Ihren Hauttyp am besten? Darüber können Sie sich in Lancôme-autorisierten Parfümerien beraten lassen. Da gibt es beispielsweise für die trockene und empfindliche Haut die „Douceur Démaquillante Nutrix", eine milde Abschmink- und Reinigungsemulsion mit pflegenden Pflanzenölen. Passend dazu das „Tonique Douceur", ein mildes, alkoholfreies Gesichtswasser mit Rosen- und Holunderextrakten.

Je nach Bedarf
„Personal Moisture Plan" oder kurz „PMP" heißt die neue Pflegelinie von Lancaster. Aus drei Basisprodukten (Cremes) und einem Konzentrat (Emulsion) besteht die Serie. Je nachdem, wonach Ihre Haut gerade verlangt, können Sie eine der Cremes anwenden, die mit verschiedenen Fett- und Feuchtigkeitsstufen ausgestattet sind. Das Konzentrat soll für einen zusätzlichen Feuchtigkeitsschub sorgen, wenn der Haut danach ist.

Jünger werden
Ein Spezialmittel gegen Fältchen und Falten hat jetzt Chanel entwickelt: das „Lift Sérum Antirides-Raffermissant", ein faltenglättendes, straffendes Serum, das die tägliche Gesichtspflege ergänzt. Faltenbildung und Spannkraftverlust sollen wirksam bekämpft, Falten gemildert, das Hautrelief geglättet, die Konturen gestrafft werden. Die Struktur der Haut wird verfeinert und gefestigt, die Haut erhält ihre Spannkraft zurück. Wenn das „Lift Sérum" morgens und abends unter das Pflegeprodukt aufgetragen wird, ist die Wirkung schon nach 30 Tagen sichtbar. Die Haut hat ein auffallend jüngeres, frischeres Aussehen. Tests haben ergeben, daß Linien und Falten bis zu 45 Prozent reduziert werden.

Natürlich Natur
Gerade im Winter braucht die Gesichtshaut viel Pflege. Der Wechsel zwischen überheizten Räumen und klirrender Kälte strapaziert die Haut. Da tun Ampullen gut. Bei Hanna Schuster, Sierichstr. 34 in Hamburg 60, Tel. 040/276912 können Sie Ampullen bestellen, die aus reinen Natursubstanzen zusammengesetzt sind. Je nach den Bedürfnissen der Haut gibt es ölhaltige Ampullen, Collagen-Ampullen und Ampullen mit Vitaminkomplexen.

Schön wie der Blitz
Wer wenig Zeit hat, aber trotzdem Wert auf perfekte Körper- und Gesichtspflege legt, sollte die Produkte von Clarins kennenlernen. Da gibt es die „Lait Jambes Lourdes", eine erfrischende Emulsion, die bei müden Beinen hilft. Für das Gesicht gibt es neben Reinigungsmilch, Gesichtswasser und Peeling einen Balsam („Baume Beauté Eclair"), der der Haut schnell ein frisches Aussehen verleiht.

FLACON UND NACHFÜLLBARE ZERSTÄUBER

CHANEL N°19

ORIGINAL CHANEL PRODUKTE SIND IN AUTORISIERTEN FACHGESCHÄFTEN ERHÄLTLICH

Fotos: Hubertus Hamm

SCHMUCK DEN MÄNNER MÖGEN

Markant und maskulin. Diamanten und Titan: Siedepunkt um dreitausend Grad. Schmelzpunkt wenig darunter. Garantiert cool. Weltraumerprobt und hart im Nehmen. Schmuckstücke mit Charisma für Männer, die Karriere machen. Understatement: Kautschuk statt Kettchen. Schlüsselposition hervorragend. Ring und Reifen passend. Alles aus der Kollektion THEO M. by MEISTER DESIGN. Weitere Informationen vom Diamant Informations-Dienst, Bockenheimer Landstraße 104, 6000 Frankfurt, Telefon: 069/7436248.

Diamantglanz massiv und männlich. Schönster Kohlenstoff der Welt. Farbloses Farbenspiel. Dazu Gold. Klassisch brillant komponiert von CLASSIC JUWELEN.
Weitere Informationen vom Diamant Informations-Dienst, Bockenheimer Landstraße 104, 6000 Frankfurt, Telefon: 069/7436248.

SCHMUCK DEN MÄNNER MÖGEN

TRUSSARDI SIEG DER KREATIVITÄT

DIE PFLEGE

Im Winter sensibel
Für die winterlichen Hautbedürfnisse gibt es bei Juvena die neue parfümfreie und anallergische Pflegeserie „Sensitive". Wichtigstes Ziel der Produkte ist es, die empfindliche Haut wieder ins Gleichgewicht zu bringen. Neben der normalen Pflegeserie gibt es eine entspannende Creme-Maske, die hilft, Rötungen und Flecken abklingen zu lassen, und ein Spezialpräparat für die sensible Augenpartie, das die Haut widerstandsfähiger gegen die Kälte macht.

Lieber jung bleiben
Für die Frau über 30, die besorgt nach ersten Linien und Fältchen auf Stirn und Hals oder um die Augen Ausschau hält, hat Elizabeth Arden die „Millenium" Pflegeserie entwickelt. Reinigung, Tonic, Tages-, Nacht- und Augencreme sollen bewirken, daß der natürliche Zellerneuerungsprozeß wieder beschleunigt wird, wie es bei der jüngeren Haut der Fall ist. Die wirkstoffintensiven Produkte sind für normale, trockene und Mischhaut geeignet.

DER MANN

Ein Mann und ein Duft
Gianfranco Ferré, der „Architekt der Mode", hat eine neue Herrenserie herausgebracht, die er schlicht „Uomo" nennt. Sie besteht aus Eau de Toilette, After Shave, Deo, Shampoo und einem Dusch- und Badeschaum. Den Duft bestimmt zunächst eine klassische Komposition aus Zitrusfrüchten; dann entfalten sich die Essenzen der warmen Gewürze, und schließlich runden hölzerne Nuancen den Duft angenehm ab.

Ein Mann, ein Duft und ein Auto
Was haben ein Herrenparfüm und ein Rennwagen gemeinsam? Den Sieg. Zumindest, wenn es sich um so große Namen wie Kouros von Yves Saint Laurent und Mercedes handelt. So geschehen auf dem Nürburgring. Dort war der Kouros-Mercedes angetreten gegen so starke Gegner wie Porsche und Jaguar. Mit diesem Sieg ist der Kouros-Mercedes rasant auf den vierten Platz der Weltrangliste vorgeprescht. Ein Erfolg, der des Namens „Kouros" würdig ist. Denn der aromatische, blumig-holzige Duft aus Paris steht bei den Herren der Schöpfung international äußerst hoch im Kurs.

TRUSSARDI SIEG DER KREATIVITÄT

Auf dem großen Foto trägt Isabella Rosselini einen prachtvollen, weit geschnittenen Mantel aus Shadowfüchsen. Auf dem kleinen Foto einen extrem weiten Blouson aus Platinfüchsen. Beides eine reizvolle Kombination aus skandinavischer Schönheit und italienischem Design. Beide Modelle von Saga Furs of Skandinavia, Design Federico Bano.

DIE ZEIT DER FÜCHSE

Hochgeschlossen und warm verpackt präsentiert sich Isabella Rosselini in den Pelz-Kreationen des italienischen Designers Federico Bano, die dieser exklusiv für Ingrid Bergmanns schöne sanfte Tochter entworfen hat. Isabella: „Ich habe mich sofort in die Pelze von Federico Bano verliebt, weil sie mich jung und schön machen." Apropos Bergmann: Den jüngsten Auftritt ihrer Tochter hätte Ingrid Bergmann wohl nie gewagt oder gebilligt. In dem Psycho-Thriller „Blue Velvet" von David Lynch zeigt sich Isabella ganz und gar ohne.
Und nicht einmal mit Pelz …

Foto: Fabrizio Ferri

LIFE

Journal für Freizeit, Kult und Lebensstil

KNALL-HART IM TREND

Martialisches Outfit für Insider. Auf Deutschlands Seen geht es in diesem Winter hart zu. Denn wenn dem Surfer zu wohl ist, geht er aufs Eis.

Foto: Friedemann Simon

Eissegeln
und
Eissurfen

DER KALTE RAUSCH

DER GESCHWINDIGKEIT

Wenn ein massiver Einbruch polarer Kaltluft ins Haus steht, frohlockt eine kleine, aber enthusiastische Gemeinde von Sportlern. Ihnen wird erst richtig wohl, wenn es auf's Eis geht, wenn sie bei klirrender Kälte dem Wind auf spiegelglatter Fläche davonfahren können.

Mit hocherhobener Kufe tanzt der Segelschlitten über die spiegelglatte Fläche des zugefrorenen Sees, einen feinen Schleier von zerstäubtem Eis hinter sich herziehend. Die leichte Eisyacht ist fast zu hoch gestiegen, hat sich beinahe übernommen, ist kurz vor dem Kippen. Schuld daran hat weniger „Beaufort 4“ als der Mann in der Sitzluke, der das Machbare so weit ausreizte. Er weiß, daß solch gewagte Choreograpie auf Lee- und Steuerkufe eine Schau ist.

Die Schar der Aktiven, die diesen „eiskalten“ Sport betreiben, ist relativ klein. Bundesweit sind es nur einige Hundert, kontinental an die 2000, global etwa 3000 Eissegler. Sie sind in unseren Breiten zu witterungsbedingten Nomaden geworden, zu einer großen Familie, die sich blitzschnell verständigt, wo es gerade wenig Schnee, aber sicheres Eis und guten Wind gibt.

Damen sind spärlich vertreten

Wie Raketen mit Windantrieb: Unsereinem stockt schon beim Zuschauen der Atem. Doch die tollkühnen Männer in ihren rasenden Kisten tüfteln endlos, um ihr Vehikel noch ein wenig schneller zu machen.

B
Sans Nom

und müssen dann schon von der stabileren Sorte sein. Denn Eissegeln ist eine harte Sache, die viel Kraft und Konzentration verlangt und weder kälteempfindliche noch ängstliche Naturen duldet.

Daß es dabei nicht zimperlich zugeht, zeigt schon der bei Regatten obligatorische Sturzhelm. Fast jeder Eissegler ist schon mehrmals zum Bruchpiloten geworden, hat in den Trümmern seines Schlittens gesessen oder ist ins Eis eingebrochen und war in dieser ungemütlichen Situation froh, von den Auftriebskräften seines Seglers profitieren zu können. Manch einer mußte auch mit dem Hubschrauber aus dem Eis geholt werden.

Die Annahme, daß sich Eissegler allesamt aus den Wasserseglern rekrutieren, stimmt nur teilweise. Viele verbindet mit dem Sommersegeln rein gar nichts. Dafür kommen die Steuermänner eines Eisschlittens um so mehr aus der Ecke der Bastler und Tüftler, deren Hobby es ist, eine möglichst spektakuläre Konstruktion Marke Eigenbau zu fahren. Ein guter Eissegler muß ohnehin ein geschickter Mechaniker sein.

Warum auf den geliebten Balanceakt verzichten, bloß weil Winter ist? Die Zahl der Eissurfer steigt ständig; und wie sommers auf dem Wasser wird auch hier bisweilen schon der verfügbare Platz knapp.

Doch die Mehrzahl hat sich dem eiszeitlichen Sport ganz einfach deshalb verschrieben, weil sie dem Erlebnis der weiten Eisrevue und dem Geschwindigkeitsrausch verfallen ist. Auch genießt die verschworene Minderheit ein bißchen das Gefühl von Exklusivität, das sich einstellt, wenn man auf den rasanten Schlitten an verdutzten Spaziergängern und Eisläufern vorbeiflitzt. „See you on the ice", heißt ihr internationales Gruß-Codewort.

Die scheinbar noch recht junge winterliche Aktivität hat eine erstaunlich lange Tradition. „Tjotter" hießen die ersten Eissegler, die auf niederländischen Gewässern fuhren. Diese schnellen, meist mit reichen Schnitzereien verzierten Boote dienten bereits Anfang des 17. Jahrhunderts als Transportmittel auf zugefrorenen Seen und Kanälen. Sie erreichten die damals sensationelle Geschwindigkeit von siebzig Stundenkilometern.

Die schnellen Segelschlitten wurden über Skandinavien bald bis nach Rußland populär und von holländischen Auswanderern auch in Amerika gebaut. Dort etablierte sich am Hudson River der erste bekannte Eissegelclub der Welt, der 1865 gegründete „Poughkeepsie Ice Yacht Club". In Rußland hatte die Petersburger Admiralität schon 1819 die erste Eisyacht in Marinedienste genommen; und lettische wie estnische Fischer fuhren mit dem bequemen Eisfahrzeug im Winter längst zum Fischfang.

Wie beim klassischen Wassersegeln hatten frühere Eisschlitten oft riesige Segelflächen und auch zwei Mann Besatzung. Inzwischen aber haben leichte Einmannschlitten die Zweimann-„Saurier" mit Steuer- und Schotmann verdrängt. Eine moderne Eisyacht läßt sich auf dem Autodach transportieren und macht revierunabhängig: Man segelt dort, wo man gerade das beste Eis findet.

Nomadentum ist unter Eisseglern wegen des launisch gewordenen Winters schon selbstverständlich. Das Warten auf Eis stellt sie auf eine harte Geduldsprobe. Kündet der Wetterbericht dann endlich den Zustrom von Polarluft an, fallen rasche Entscheidungen: Die Flotte trifft sich am Takelplatz eines der be-

günstigten Reviere: an der Hamburger Alster, am oldenburgischen Dümmersee oder am Steinhuder Meer bei Hannover, am Wörthsee bei München, seltener am ungarischen Plattensee, jährlich aber am Neusiedler See. Silvester in Rust! Der flache, weite See im österreichischen Burgenland bietet fast immer ideale Bedingungen, günstigen Wind und sicheres Eis für die Neujahrsregatta. Passionierte Rennsegler kreuzen auch auf dem Ijsselmeer in Holland oder auf polnischen und schwedischen Seen. Doch mußte die letzte Europameisterschaft in Schweden mangels Eis ausfallen.

Der minimale Reibungswiderstand des Eises bringt es mit sich, daß die Segelschlitten mit Geschwindigkeiten übers Eis donnern, die um ein Sechsfaches höher sein können als die des Windes, der sie antreibt.

Optimale Eisverhältnisse erlauben schon bei Windstärke 2 Tempo achtzig. Bei Schnee wird es schwierig, hohe Geschwindigkeiten aufs Eis zu legen, denn dann steigt der Schlitten schnell. Viel mehr als mit Windstärke 1 bis 3 soll der Wind dem Eissegler aber gar nicht blasen. Die größte Geschwindigkeit wird erreicht, wenn der Kurs zwischen 90 und 120 Grad zum einfallenden Wind liegt und die Yacht aufrecht segelt.

Eine Wende kann zu einem gefährlichen Manöver werden, wenn sie zu eng genommen wird. Da heißt es höllisch aufpassen, um sich nicht plötzlich als Kreisel auf dem Eis wiederzufinden. Eissegler fürchten diesen „Korkenzieher", der aber selbst Cracks immer wieder passiert.

Obwohl man von „Segelschlitten" spricht, ist eine Eisyacht keineswegs nur ein Rodel, dem einfach eine Takelage verpaßt wurde. Sie ist auch kein Amphibienfahrzeug, das im Sommer beliebig als Boot verwendet werden kann.

Ein typisches Merkmal der Eisyacht ist das Fehlen eines Vorsegels am drehbar befestigten Mast. In das Segeltuch sind Latten eingeschoben, die je nach Windstärke dünner oder dicker gewählt werden. Der windschlüpfige Rumpf ist meist ausgeschäumt, um bei einem möglichen Einbruch ins Eis Auftrieb zu geben. Tüftler finden immer neue Wege, um die Schlitten noch schneller und noch sensibler zu machen. Sie wollen aber auch noch mehr „fun" am Nervenkitzel haben und bauen schon wieder Doppelsitzer, um den Spaß mit einem Bordpassagier teilen zu können.

Als Geheimwissenschaft gilt das Schleifen und Feilen der Kufen. Ähnlich wie beim Wachsen von Skibrettern ist hier viel Erfahrung und Feingefühl nötig.

Nicht nur wegen der Optik freut sich der Segler über spiegelglattes Eis ohne Höcker und Buckel. Die Kräfte, die während der rasanten Fahrt auf dem Eisschlitten einwirken, sind gewaltig. Jede kleinste Unebenheit überträgt sich polternd auf den Rumpf der Eisyacht. Und ein Schlitten, der bei Fetzenwind über holpriges Eis rumpelt, gibt die unsanften Püffe seinem Insassen weiter.

Knacken und Ächzen im Eis stört den Eissegler wenig. Eher ist es Musik in seinen Ohren. Er liebt das Risiko, und für den Ernstfall hat er außer dem Auftrieb seines Bootes auch eine Rettungsleine und zwei kleine Eispickel dabei, um sich aus „unsicherem" Eis zu befreien.

Ausrüstung für harte Burschen. Sturzhelm, Brille und Spikes an den Füßen helfen, das Eis zu meistern. Auch Stehvermögen und eiserne Nerven werden dringend empfohlen.

Seit auch die Windsurfer entdeckt haben, daß man sich die Zeit bis zur nächsten Sommersaison nicht unbedingt beim Skifahren vertreiben muß, sondern während der Eiszeit mit schlittschuhähnlichen Kufen unter dem Surfbrett über gefrorenes Wasser gleiten kann, sind die Eissegler nicht mehr unter sich. Sie müssen sich die ohnehin knapp gewordenen sicheren Reviere mit den Kollegen von der anderen Disziplin teilen, die im Gegensatz zur ziemlich konstanten Schar der Eissegler in jeder weißen Saison mit mehr und teilweise abenteuerlichen Konstruktionen auf der Eisfläche erscheinen. Vor allem auf den „oberbayerischen Pfützen" um München, aber auch in den Buchten des Chiemsees oder auf dem Sylzer See bei St. Moritz. Der Neusiedler See schließlich ist in der Eiszeit zum gemeinsamen Winterquartier von Seglern und Surfern geworden. Die Zahl der Windsurfer, die für das neuartige Vergnügen des Surfens auf Eis gern ihre Skier im Keller stehen lassen, ist inzwischen schon auf einige Tausend angewachsen.

Noch mehr als dem Eissegler genügt dem Eissurfer, je nach Konstruktion seines Geräts, schon eine leichte Luftbewegung, um in den euphorischen Zustand des fast schwerelosen Dahingleitens über der weiten Eisfläche zu kommen. „Wir heben allerdings nur in Gedanken ab", gesteht Ingo Merz, letztjähriger Gewinner der Weltmeisterschaft und Inhaber des inoffiziellen Speedrekords von 163 Stundenkilometern. „Es sei denn, wir bauen uns kleine Schanzen, wenn uns vor lauter Lebensfreude auf dem glatten Eis zu wohl wird."

Das Eis muß nicht unbedingt glatt und blankgeputzt sein. „Es ist traumhaft", schwärmt Merz, „bei Dreierwind, Sonnenschein und einer Auflage von zehn bis zwanzig Zentimetern Pulverschnee über den See zu stäuben und Wolken von aufgewirbeltem Schnee und Eiskristallen hinter sich herzuziehen."

Eine Formation von vier Eissurfern fegt an so einem strahlenden Januartag über den Wörthsee. Sie jauchzen vor Vergnügen und können nicht aufhören. Denn das „Speedfieber" hat sie gepackt. Unter ihnen ist ein Europameister im Drachenfliegen. „Wenn ich im Sommer eissurfen könnte, dann würde ich meinen Drachen glatt an den Nagel hängen."

Hundert Stundenkilometer und mehr sind bei stärkerem Wind ab Beaufort 4 schnell erreicht. Der Stehsegler auf dem Eisboard kann die rasante Fahrt aber ebenso schnell abstoppen: Moderne Surfschlitten haben Steuer- und Bremssysteme, die den Gleiter auch aus hoher Geschwindigkeit nach zwanzig Metern zum Stehen bringen. An Manövern läßt sich das ganze Repertoire des Wassersurfens auf der Eisfläche wiederholen, „mit Zwangssteuerung sogar noch einiges mehr", weiß Surf-Crack Ingo zu berichten.

Anders als der Eissegler bleibt der Surfer immer auf allen drei, manchmal auch vier Kufen. „Trotzdem frieren wir weniger, weil wir uns mehr bewegen müssen." Auch mehr Nervenkitzel wollen Eissurfer für ihre Aktivitäten auf dem nervöser reagierenden Gefährt in Anspruch nehmen. Es lebe doch der feine Unterschied!

Theoretisch genügt dem Hobby-Surfer schon ein einfaches Holzbrett, darunter eine Kufe am Bug und zwei Kufen am Heck, obendrauf Mast und Segel vom Wassersurfbrett. Wer aber schwierige Manöver im Sinn hat, muß vom Eigenbau auf schnellere Schlitten mit Steuer und Bremse umsteigen.

Da Eissurfer schnell süchtig werden und ihre Tiefflüge über dem Eis auch dann noch absolvieren, „wenn es schon Wellen wirft wie Wasser", wird die Stehfläche von vornherein auf soviel Auftrieb ausgelegt, daß sie den Surfer notfalls im Wasser trägt. Den Neoprenanzug vom Sommer vertauschen die Fans aber gegen einen dicken Skioverall und Sturzhelm.

Am Wörthsee, der inzwischen zum inoffiziellen Leistungszentrum der Eissurfer geworden ist, hat sich die erste deutsche Eissurfschule etabliert. Auch am Neusiedler See gibt es Kurse. Einer weiteren Ausbreitung des eiskalten Geschwindigkeitsrausches steht also nichts im Wege.

Elfie L. Nordheim

Übers *Eissurfen* informiert Ingo Merz unter der Telefonnummer (08141) 4694. Hier kann man auch Aktuelles zur Eisbeschaffenheit, zu Windverhältnissen, Regattaterminen und -ergebnissen erfahren. Auskünfte über das *Eissegeln* gibt der Verband der Eissegler unter (089) 6412776 oder (089) 6412177.

Fotos: Daniel Forster (5), Heike Dusswald (2), Charly Lang (1), Friedemann Simon (1); Sonnenpflege-Produkte von Clarins

TREND-INFOS FÜR ZUKUNFTSORIENTIERTE

Wirtschaft

Quelle: Radar für Trends. Copyright: Muditas GmbH, Postfach 1230, 2862 Worpswede.

Die Schnellen Modemacher

MODE A LA MINUTE

Was *Fast Food* ist, weiß inzwischen jeder, und das allgemeine Naserümpfen über diese Form der Gastronomie hat ihren Siegeszug nicht bremsen können. Nun zeichnen sich auf dem Modesektor Entwicklungen ab, die einen Vergleich mit der herrschenden McDonalditis nahelegen, wie auch einen ähnlichen Begriff: *„Fast Fashion"*.

Schon seit geraumer Zeit beobachtet man, daß die Käufer von Mode immer unberechenbarer werden. Ihre Vorlieben folgen nur noch bedingt dem üblichen Saisonrhythmus. Die Mode für eine bestimmte Saison zu entwerfen und sie dann zu einem vorher geplanten Zeitpunkt feierlich zu verkünden – das findet zwar weiterhin statt, garantiert aber weniger als bisher auch den Absatz der Produktion.

Ursache dafür ist eine geänderte Einstellung der Verbraucher, die Veränderungen in der Gesellschaft zum Ausdruck bringt. Statt das zu akzeptieren, was die Mode„macher" für das Publikum vorgesehen haben, „mischt sich das Volk in seine eigenen Angelegenheiten" (wie es Max Frisch einmal im politischen Zusammenhang ausgedrückt hat). An die Stelle der *entworfenen* Mode tritt mehr und mehr der spontan *entstandene* Trend.

Da den einstigen Modezaren also langsam die Oberhoheit über das, was man/frau trägt, entgleitet, werden sie in Zukunft neue Fähigkeiten kultivieren müssen. Wesentliche Voraussetzung wird vor allem völlige Informiertheit über das aktuelle Geschehen auf dem Markt sein.

Die stabilste Verbrauchertendenz ist zur Zeit sicher das Bestreben, anders als die große Masse zu sein; dieser Wunsch ist aber paradoxerweise massenhaft verbreitet. („Machen Sie es wie jeder, seien Sie individuell".) Das führt dazu, daß der Erfolg eines Trends immer schon sein Ende bedeutet: Denn wenn zuviele „in" sind, ist der Trend „out". Über die Grenze dazwischen entscheidet der Zeitfaktor. Vorsprung ist alles.

Die Italiener haben, fix wie sie sind, auch schon ein Wort für jene Spezialisten, die sich darauf verlegt haben, den Launen des Käufers möglichst sofort entgegenzukommen. „Prontisti" heißen sie, von „pronto", eilig.

Dieses sensible Reagieren auf den Markt geht am besten, wenn Herstellung und Verkauf in einer Hand sind. Was uns wieder zur Parallele mit McDonalds zurückbringt: Es entstehen nämlich Ketten von Läden, die alle das gleiche Sortiment führen und zentral beliefert werden können. Bestes Beispiel dafür ist die italienische Firma Benetton, die weltweit etwa 3200 Läden unterhält und weiterhin auf Expansionskurs ist.

Während aber die *Fast Fashion* immer *faster* wird, etabliert sich gleichzeitig ein gegenläufiger Trend, nämlich zur Herstellung von möglichst zeitloser Mode, die auf Klasse statt auf Aktualität setzt und versucht, über dem raschen Wechsel der Tagesmode zu stehen. Man spricht von „Non-Mode" oder – in Anlehnung an den *Evergreen* – von *„Ever-Fashion"*.

Weibliche Berufstätigkeit

MACHTFAKTOR FRAU

Auf Werbefotos sind sie schon weit vorgeprescht. Kühle Karrierefrauen verdrängen dort zur Zeit die sanften Weibchen. Im wirklichen Leben können Zweifel aufkommen, was tatsächlich dran ist am vielbeschworenen Vormarsch der Frauen. Besonders ernüchternd ist dabei ein Blick auf die obersten Positionen in Politik und Wirtschaft. Denn hier sind die Frauen nach wie vor eine hauchdünne Minderheit.

Sozialwissenschaftler der University of California befragten 1400 Manager aus führenden Firmen Amerikas. Auch hier waren die Damen in den Chefsesseln der Unternehmen dünn gesät. Nur 29 Frauen befanden sich in ausgesprochenen Top-Positionen. Aber das Bild ändert sich, wenn man das „Middle Management" betrachtet. Dort ist bereits jede zweite Stelle weiblich besetzt.

Nach Auffassung der Autoren zeigt die Untersuchung gleichsam die Momentaufnahme eines Prozesses, der in den unteren Rängen der Hierarchie begonnen hat und der sich nun kontinuierlich nach oben fortsetzt. Bereits in den neunziger Jahren wird vermutlich jeder vierte Spitzenplatz in der Wirtschaft der USA von einer Frau besetzt sein.

Um nun die Auswirkungen dieses Trends auf die Gesellschaft abzuschätzen, kann die Betrachtung eines Landes aufschlußreich sein, das für gewöhnlich nicht gerade als Trendsetter gilt; die Sowjetunion. Heute sind 98 Prozent der sowjetischen Frauen im arbeitsfähigen Alter berufstätig.

Die Veränderungen, die das vor allem für die Familie mit sich brachte, kommen uns bekannt vor. Ehen werden heute später geschlossen als früher, immer häufiger geschieden, in der Mehrzahl auf Betreiben der Frau. Immer mehr Frauen heiraten nur noch, um einen Erzeuger für das Kind zu haben und eine Wohnung zu bekommen (was in der UdSSR als Unverheirateter sehr schwer ist). Kommt ein neues Matriarchat auf uns zu? □

Sport Hotel
NORDER MARLING-MERAN
SÜDTIROL·ITALIEN
...schön, wenn wir
Freunde kommen sehen!
Wir gestalten Ihre kostbarste Zeit unbeschwerlich,
erholsam oder sportlich.
I-39020 Marling bei Meran ☎ 0473/47000
Bis bald! Ihre Fam. Waldner

LIEBER GESUND UND BRAUN ALS ...

Natürliche Sonnenpflege

Sonne und Schnee. Du und ich. Höhenluft, Skivergnügen und braune Haut. Fabelhaft und gesund. Aber auch: Kälte und Wind und intensivste Sonnenstrahlung. Wer vergißt, seine Haut ausreichend zu schützen, den wird die Sonne auch nicht vergessen. Und was nutzt der schönste Skianzug, wenn Sonnenbrand die Haut entstellt. Von den bleibenden Schäden

Über die gesamte Sonnenpflege-Serie von CLARINS informiert das autorisierte Clarins-Depot.

einmal ganz abgesehen. CLARINS aus Paris hat seine Sonnenkosmetik nicht auf dem Skischulhügel gleich neben der Hütte getestet, sondern auf dem Gipfel des Fun, dem höchsten Berg der Provinz Kaschmir im Himalaja.

Und zwar erfolgreich. So kann man sicher sein, daß der Sonnenschutz, der in der Höhe von 7085 Metern noch wirksam ist, für uns Schmalspur-Alpinisten garantiert genügt. Was CLARINS als Basis für die richtige Wintersonnenpflege empfiehlt, ist denkbar einfach in der Anwendung: Drei Tage vor der Abreise (und am besten nach einem Gesichtspeeling) mit ECRAN TOTAL beginnen, dann abends immer zusätzlich das feuchtigkeitsregulierende und hautberuhigende GEL APRES SOLEIL auftragen. Und wenn die Abfahrt besonders rasant war, sollte mit der CREME ANTI-RIDES am wenigsten gespart werden. Also denn: Ski-Heil und ohne Reue.

Was wäre Weihnachten ohne Weihnachtsgeschichte? Nein, Weihnachtsgeschichten sind keineswegs altmodisch. Vor allem dann nicht, wenn sie von so modernen Dingen wie vom Zeppelin, von Lichtgeschwindigkeit und von Weihnachtsbäumen in schrillbunten Farben handeln.

VOM HIMMEL HOCH...

Die Kolibris schwirren, die Englein flirren, ein Zeppelin brummt. Und die Papageis essen Speiseeis. Schau, da kommt noch ein Pfau. Wenn all dies auf einmal passiert, dann ist klar: Weihnachtszeit ist nicht mehr weit. Am ersten Advent gelang dem Fotografen Hubertus Hamm ein einmaliger Schnappschuß in den Himmel. Weit hinter Pluto und Saturn entdeckte er das Christkind beim rasend schnellen Anflug auf die Erde. Physiker unter unseren Lesern sehen an der deutlichen Rotfärbung des vom Christkind mitgeführten Weihnachtsbaums die Theorie von der Spektralverschiebung des Lichts bei extrem hohen Geschwindigkeiten bestätigt.

Foto: Hubertus Hamm

Mitten im Advent. Ein Lichtlein brennt. Im Radio spielt man schon die ersten Weihnachtslieder. Alle Jahre wieder… Und unser Christkind? Es ist immer noch weit weg, hoch im Himmel. Aber seine extrem hohe Anfluggeschwindigkeit hat sich bereits reduziert. Besagter vom Christkind mitgeführter Christbaum hat sich von einem deutlichen Rot in ein tiefes Blau verfärbt. Leider hat auch das schon wieder mit Physik zu tun. „Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, wie blau sind deine Blätter." Wer soll das verstehen?

Kurz vor Heilig Abend hat sich das Christkind der Erde so weit genähert, daß es seine hohe Geschwindigkeit drastisch abbremsen muß. Sanft schwebt es jetzt hernieder. Der mitgebrachte Christbaum erscheint jetzt endlich so, wie er sein soll. „Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, wie grün sind deine Blätter." Alles hat wieder seine Richtigkeit. Apropos Richtigkeit: Mit Geschichten ist das so eine Sache. Meist enthalten sie einen Kern der Wahrheit. Der Rest ist Phantasie.

Styling: Rod Gregory. *Der Weihnachtsschmuck und die Bäume sind zu beziehen über: Wunderbaus, Feringastraße 4, 8043 Unterföhring*

Ein uraltes Spiel ist dabei, die Kunst des Kartenlegens wieder salonfähig zu machen: das „Tarot“. Aus dem Osten stammend, aber schon lange in Europa heimisch, hat es kirchliche Verfolgung wie wissenschaftliche Aufklärung überstanden und lebt jetzt wieder auf. Kann man damit wirklich einen Blick in die Zukunft tun? Vielen, die sich mit dem Tarot befassen, wird diese Frage mit der Zeit unwichtig. Sie erliegen ganz einfach der Faszination dieser phantastischen Bilderwelt, der komplizierten Symbolik, die dahinter steht, und der Vielfalt der möglichen Deutungen.

ANSTIFTUNG ZUM ORAKELN

Die Geheimnisse des „Tarot“

Was eine Wahrsagerin ist, wußte ich am genauesten in meiner Kindheit. Damals sah ich sie oft in Witzzeichnungen: eine ältere Frau, immer mit Kopftuch und großer Nase, meistens in einer engen, vollgeräumten Wohnung, oft mit einem Kater auf der Schulter. Vor ihr auf dem Tisch stand eine Glaskugel, und einige Karten waren ausgebreitet.

Sie erzählte ihren Kunden eine Menge dummes Zeug; da waren sich die Erwachsenen, die mir das alles erklärten, ganz sicher. Aber, so sagten sie, wer leichtgläubig genug sei, zu einer solchen Frau zu gehen, der sei selber schuld, wenn er übers Ohr gehauen werde. Überprüfen konnte ich das alles natürlich nicht. Denn in unserem Bekanntenkreis gab es niemanden, der sich die Zukunft vorhersagen ließ. Und eine Wahrsagerin gab es da schon gar nicht.

Heute heißen die Witzzeichnungen Cartoons, die Frauen mit den Glaskugeln sind darin seltener geworden; und auch in meinem Bekanntenkreis sieht alles ganz anders aus. Da sind nämlich Zukunftsbefragungen groß im Kommen.

Die heutigen Hüter der Rationalität raufen sich darüber natürlich die Haare. Aber erstaunlich viele Zeitgenossen mogeln sich elegant an einer Grundsatzdiskussion vorbei. Natürlich sei die Zukunft *eigentlich* nicht vorhersehbar, meinen sie. Aber dann sehen sie vorsichtshalber doch nach, was das Horoskop für diesen Monat sagt. Oder sie lassen sich die Karten legen.

Dabei kommen sie dann meistens an ein Spiel, das schon seit einiger Zeit eine wahre Renaissance erlebt: das Tarot.

Es ist die Urform unserer modernen Kartenspiele, aber weit mehr als nur das. Einem Teil der Karten sieht man die Verwandtschaft mit den heutigen sofort an. Das sind vier Gruppen, die unter jeweils einem Symbol (Schwerter, Stäbe, Kelche oder Münzen) von 1 bis 10 durchnumeriert sind und dazu für jedes Symbol noch einen Pagen, einen Ritter, eine Königin und einen König haben. Aber neben diesen „Satzkarten" gibt es 22 weitere, die nicht so leicht einzuordnen sind.

Man nennt sie die „Großen Arkana", was soviel wie Geheimnis bedeutet. Ein Name, den wohl jeder nachvollziehen kann, der anfängt, sich damit zu beschäftigen. Die meisten Menschen, die sich für das Tarot zu interessieren beginnen, bleiben erst einmal an den Großen Arkana hängen.

Ein merkwürdiges Panoptikum: Da wandelt ein Mann leichtsinnig am Rande des Abgrunds, ein Gaukler hantiert mit dem Zauberstab, eine schöne Frau gießt Wasser von einem Gefäß in ein anderes, Herrscher, Priester und Priesterinnen thronen, Tod und Teufel gehen um, die Posaune bläst zum jüngsten Gericht…

Über die Bedeutung und die Herkunft dieser Bilderwelt gibt es viele Theorien, Vermutungen, Legenden, und es ist oft nicht einfach, das eine vom anderen zu unterscheiden.

Viele Forscher vermuten den Ursprung der Karten in Ägypten. Andere meinen, dieses Land wäre nur „Durchgangs-Station" auf ihrem Weg von Indien nach Europa gewesen. Oft wird auch ein Zusammenhang mit der Astrologie und der Kabbala (der jüdischen Mystik) hergestellt. Fest steht, daß die Zigeuner eine große Rolle bei der Verbreitung der Karten gespielt haben.

Religiöse Unterweisung geschah in früheren Zeiten oft mehr mit Hilfe von Bildern als durch Worte. Der christliche Kreuzweg mit seinen Stationen steht in dieser Tradition, die „lebenden Bilder" bei Karnevalsumzügen sind ein später, profaner Abklatsch dieser Darstellungsweise.

Alles spricht dafür, daß die Tarot-Karten Aussagen einer Religion veranschaulichen sollten, und zwar einer sehr alten, in der das weibliche Element noch eine überaus wichtige Rolle spielte. Kein Wunder, daß die christlichen Patriarchen von Anfang an gegen die Karten Sturm liefen. Aber dieses „Teufelswerk" ließ sich einfach nicht ausrotten. So wurde das Tarot über Jahrhunderte Träger eines untergründigen Widerstandes gegen die Kirche. Es bewahrte Inhalte, die „okkult", das heißt verborgen, weitergegeben werden mußten.

Wer sich auf dieses Thema genauer einläßt, der kann sich sozusagen auf einen Intensiv-Kurs in esoterischer Symbolik gefaßt machen. Bei näherem Hinsehen erweisen sich allein schon die 22 Großen Arkana als ungeheuer vielschichtiges Gebilde, bei dem jedes Detail seine Bedeutung hat und alles mit allem in Beziehung steht. Unterschiede in den Bildern werden dann plötzlich sehr wichtig: Wird der „Narr" auf Karte Null vom Hund nur begleitet oder auch ins Bein gebissen? Ist auf der Karte 19, „die Sonne", ein Kind oder zwei? Hat „die Welt" die Nummer 21 oder 22 (wie auf dem von uns abgebildeten Satz)? Echte *aficionados* können darüber endlos diskutieren. Und in den Büchern finden sich immer wieder Bemerkungen, daß diese und jene Version, die man da und dort sieht, natürlich völliger Schwachsinn ist, im Gegensatz zur eigenen…

Man glaube aber nicht, daß es nun alle, die sich mit Tarot beschäftigen, so genau nehmen! So viel Mühe möchten sich heutzutage nicht einmal mehr die Leute machen, die sich als Esoteriker bezeichnen.

„Spiel Tarot-Spiel Leben", dieser Buchtitel kennzeichnet schon eher die verbreitete Einstellung. Dafür, daß es nicht zu *heavy* wird, sorgt dann meistens die Psychologie.

„Schau einfach die Karte an und laß sie auf dich wirken", „entdecke den Magier, die Göttin in dir…" – schon kann man wieder über sich selbst reden, anstatt sich mit komplizierten kosmischen Wahrheiten abzuplagen.

Die neuen Kartenleger sind schon eine bunt zusammengewürfelte Schar; wie beim Satz der 22 Karten gibt es in dieser Gemeinde Eremiten, Priester und Priesterinnen, Magier und Narren in den verschiedensten Ausführungen.

Aber Spott beiseite: Das Tarot öffnet die Tür in eine Welt, die wir in unserer Kultur schon lange Zeit sträflich vernachlässigt haben. Da ist dann Nachsicht mit manchen eher skurrillen Begleiterscheinungen wohl angebracht. Die Tradition, die da jetzt wieder auflebt, war zwar nie ganz unterbrochen; aber bis man wieder strenge Maßstäbe an sie anlegen darf, wird ganz gewiß noch einige Zeit vergehen.

Nur: Was hätten wir denn von einer großen Zahl von seriösen, gut ausgebildeten, intuitiven Kartenlegern? Allgemeiner ausgedrückt (und diese Frage hat sicher schon so mancher Leser im Hinterkopf): Was bringt es denn nun, was hat man davon?

Ich habe schon oft genug erlebt, wie die Aussagen der Karten auf geradezu beklemmende Weise die Situation des Fragestellers erfaßt haben, und wie sich die angekündigten Entwicklungen dann Zug um Zug entfalteten.

Statt aber darüber zu grübeln, was das „beweist", schien es mir immer interesssanter, zu betrachten, was es *bewirkt*.

Sicher erspart eine genaue Vorhersage (präziser gesagt: eine Vorhersage, die sich als zutreffend *erweist)* niemandem die Auseinandersetzung mit seinen Problemen. Nur fällt einem das ohnehin Schwere etwas leichter, wenn man es in einen sinnvollen Zusammenhang sehen kann, wenn man es als notwendig erlebt.

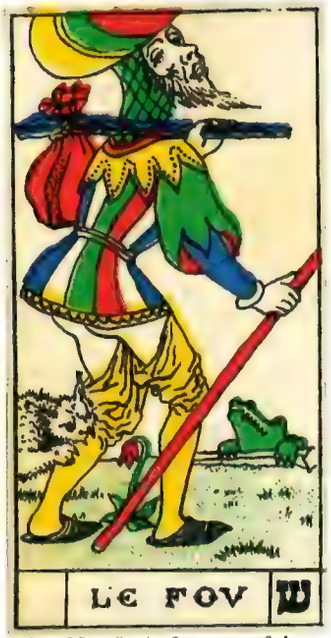
Für mich funktioniert dies allerdings nur unter bestimmten Bedingungen (was sich mit den Erfahrungen von Kartenlegern deckt, die ich kenne):

1. Die Frage muß für den Fragesteller wichtig sein und ernsthaft gestellt werden.
2. Die Befragung muß in einer konzentrierten Atmosphäre stattfinden, möglichst ohne Anwesenheit Dritter.
3. Man sollte die Karten nicht zu oft befragen, sondern lieber intensiv über ein bestimmtes Ergebnis nachdenken und sehen, wie es sich in Wirklichkeit umsetzt.

Bei aller modernen Lockerheit: Bilder, die sich über so viele Tausend Jahre erhalten haben, sind mächtig. Das legt nahe, ihnen mit einer gewissen Ehrerbietung zu begegnen.

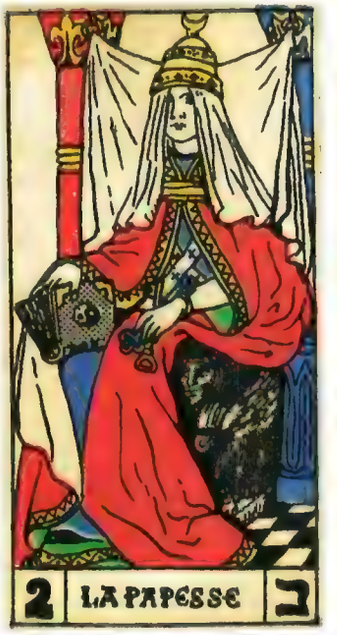
Die „Großen Geheimnisse" des Tarot sind zwar heute in jeder Buchhandlung zu erwerben – mit gebührenden Respekt wollen sie immer noch behandelt werden.

Rainer Kakuska

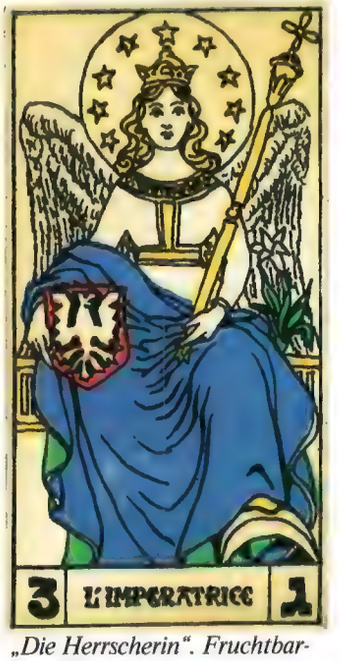


„Der Narr", Anfänger auf dem Weg des Lebens.

„Der Magier". Beherrscher der Elemente.



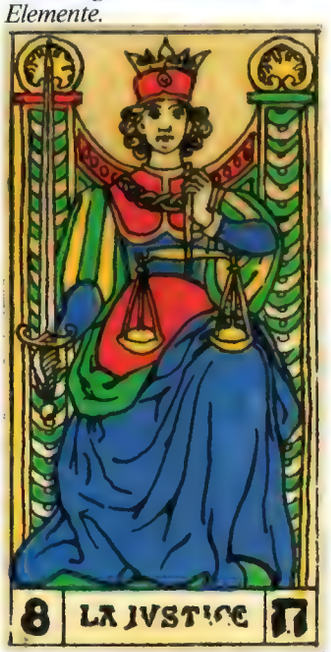
„Die Hohepriesterin". Weisheit und Intuition.



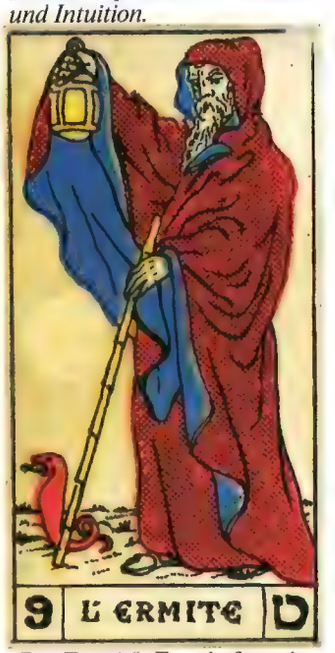
„Die Herrscherin". Fruchtbarkeit, Tüchtigkeit.

Ein Mikrokosmos menschlicher Situationen und höherer Mächte in nur 22 Karten: Die „Großen Geheimnisse" des Tarot sind ein in sich geschlossener Satz Karten. Betrachtet man sie in der Reihenfolge ihrer Numerierung, so können sie als „Stationen" eines Einweihungs-Weges aufgefaßt werden. Der Mensch zieht als „reiner Tor" (Nr. 0) aus, um den Kräften dieser Welt zu begegnen und die Erfahrungen zu machen, die ihn lernen und reifen lassen. Am Ende der Prüfungen ist er (hoffentlich) weiser und gewinnt wieder die Frische, die Ursprünglichkeit des Anfangs. Der Kreis schließt sich, ein neuer Zyklus kann beginnen.

Die ersten historisch belegten Tarotkarten tauchten in Europa im 14. Jahrhundert auf. Aber ihre Ursprünge liegen viel weiter zurück. Die Grundformen der überlieferten Bilder sind über die Zeiten erstaunlich gleich geblieben. Doch gibt es auch Unterschiede zwischen verschiedenen Spielen, die nicht unwichtig sind. Umstritten ist zum Beispiel die Überspringung der Zahl 21, wie sie der hier abgebildete Satz aufweist.

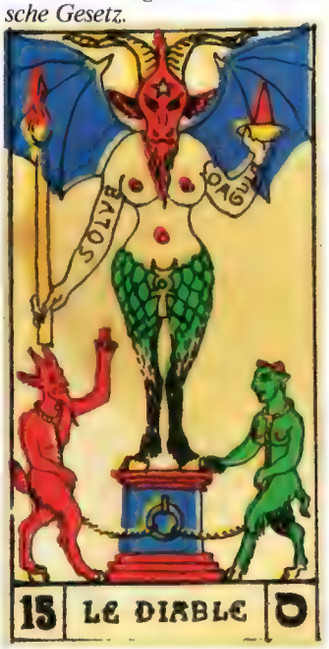


„Die Gerechtigkeit". Das kosmische Gesetz.



„Der Eremit". Ernsthafter, einsamer Sucher.

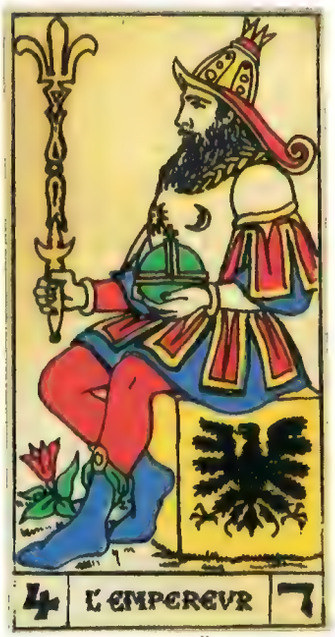
„Das Rad des Schicksals". Veränderung, Wandel.



„Der Teufel". Triebhaftigkeit, Versuchung.

„Der Turm". Menschlicher Übermut wird bestraft.

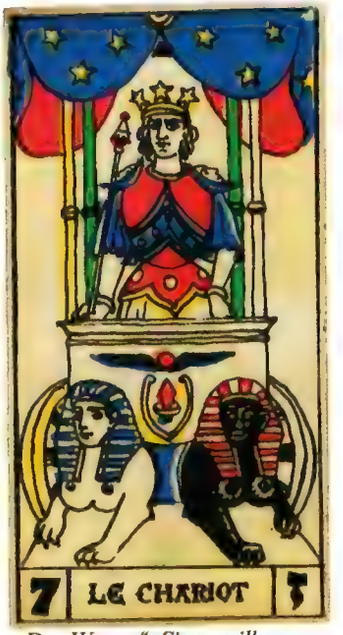
„Der Stern". Schönheit und Reichtum des Lebens.



„Der Herrscher". Äußere Macht und Stärke.

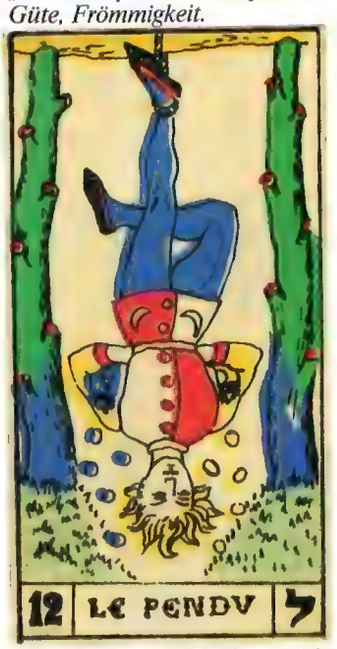
„Der Hohepriester". Großmut, Güte, Frömmigkeit.

„Die Liebenden". Liebe, Schönheit, Harmonie.

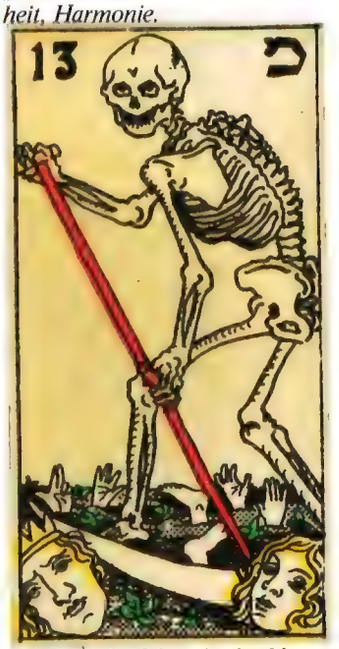


„Der Wagen". Siegeswille, Eroberungsdrang.

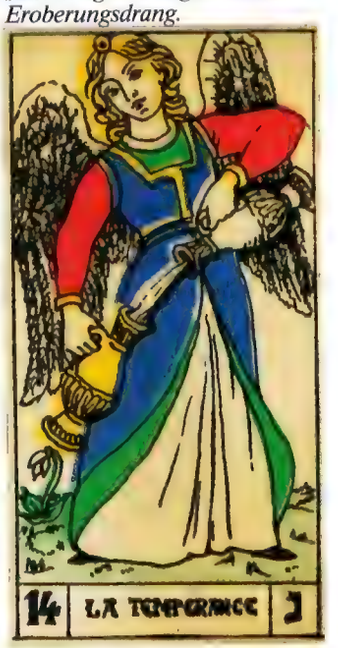
„Die Kraft". Eher psychisch als körperlich.



„Der Gehängte". Prüfung, nicht Hinrichtung.

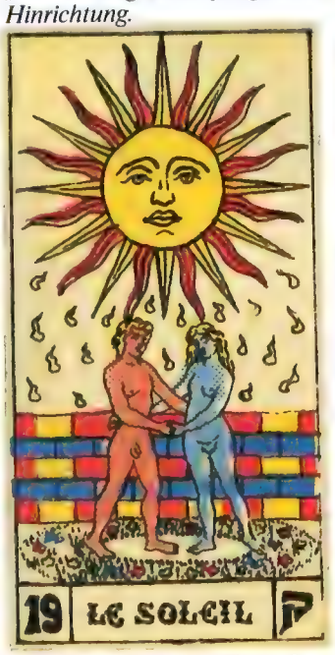


„Der Tod". Oft steht der Name nicht auf der Karte.

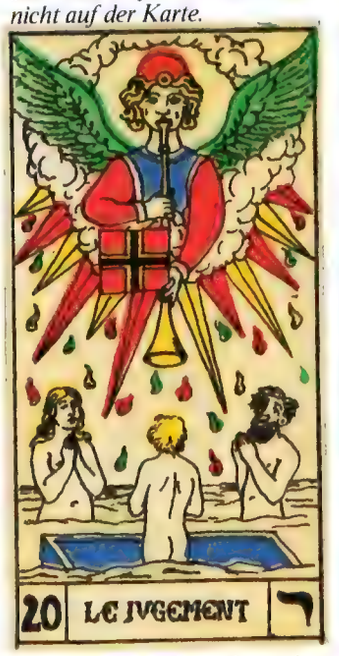


„Mäßigkeit". Ausgleich von Gegensätzen.

„Der Mond". Warnt vor Illusion und Täuschung.



„Die Sonne". Friede, Freundschaft, Erfolg.



„Das Gericht". Erweckung des Bewußtseins.

„Die Welt". Inspiration, Erfolg, Vollendung.

FEST-„SPIELE“

Wenn Ihnen Ihre (Geschäfts-)
Freunde etwas wert sind…

…und wenn Sie zum Fest nicht selbst kommen können, spielen wir Ihre Rolle.

Denn wir schenken für Sie,
als wären Sie persönlich da. Und weil Ihr Präsent persönlich überreicht wird, stiehlt es den anderen meist die Schau!

Ihr „HOFLIEFERANT VOR ORT“,
das Fachgeschäft um die Ecke, bringt Ihr Geschenk direkt in's Haus. Elegant – stilvoll – schnell – und genau am Tag des Festes. Während Sie auf einer anderen Hochzeit tanzen!

Wir haben „Hoflieferanten“ in mehr als 80 Ländern der Welt. Am besten rufen Sie gleich mal an, damit Sie erfahren, wie schnell wir sind.

INTERPRESENT

THE MOST FASHIONABLE WAY OF GIVING

CH-6911 Campione, Corso Fusina 2,
Telefon (0041) 91-685445/46, Telex 73560 into ch

SERVICEBÜROS:

Deutschland: 1000 Berlin, 030/881 7027
2900 Oldenburg, 0441/302946
4030 Ratingen, 02102/24412
6520 Worms, 06241/3126
7000 Stuttgart, 0711/6492613
8000 München, 089/91 1656

Austria: 0222/247 7873
Benelux: (D) 02554/8258
Frankreich: 093/653800
Italien: 06/637 1687
Schweiz: 042/41 2678

Bitte Gratisbroschüre anfordern.

GESCHENKE

KUNST UND QUARTIER

Eine Ente zu Weihnachten – das kann man auch anders haben als üblich. Enten sind nämlich das liebste Motiv der Keramikkünstlerin Barbara Hammerstein, die am Rande von Garmisch-Partenkirchen in einem alten, stilvoll renovierten Bauernhaus wohnt und arbeitet. Hier entstehen (neben Enten) zahlreiche Arbeiten, die oft die bäuerliche Umwelt der Künstlerin abbilden. Katzen, Kühe, zwiebeltürmige Dorfreliefs, Bäuerinnen, Kränze, Büsten. Ein bäuerlicher Mikrokosmos aus Ton. Der Blick aus dem Fenster ihrer Werkstatt inspiriert die Künstlerin zu immer neuen Motiven. Wer diese Welt direkt kennenlernen will, kann das an Ort und Stelle: Im „Berghof“, dem Domizil von Barbara Hammerstein, sind zwei komfortable Ferienwohnungen eingerichtet. Die größere (70 qm) mit zwei Schlafzimmern, Wohn-Eßraum mit integrierter Küche und großem Bad, die kleinere (45 qm) mit einem

Schlafzimmer und einem großen Badezimmer. Das Haus selbst ist mehr als dreihundert Jahre alt. Relikte wie der Gewölbegang und die Rauchkuchel (heute Kaminzimmer) stehen unter Denkmalschutz. Die Lage ist einmalig schön: Der „Berghof“ befindet sich hoch über Garmisch an einem Sonnenhang mit herrlichem Blick über die gesamte Gebirgskette. (Telefon: 08821 / 3055)

KUNST DES SCHREIBENS

Noblesse oblige; deshalb heißt das neue Schreib-Juwel aus dem traditionsreichen Hause Montblanc „Noblesse“. Kugelschreiber und Füllfederhalter im gleichen Design, letzterer mit einer 18-Karat-Goldfeder, in insgesamt neun unterschiedlichen Federbreiten zu haben, und immer von Hand eingeschrieben. Zu Schreibkomfort und technischer Präzision gesellt sich die Schönheit der Hüllen: gold- oder silberplattiert oder tiefschwarz, nachtblau oder bordeauxrot brilliant lackiert.

UHREN

ZEITGEIST AM HANDGELENK

Entweder man trägt buntes Plastik oder Gold pur. Eterna aus der Schweiz, immerhin seit 1856 mit der Manufaktur von Uhren befaßt, stattet seine 18-Karat-Armbanduhren (für Herren und Damen) innen mit modernstem Quarz-High-Tech aus. Zum (im wahrsten Sinn des Wortes) rundum-die-Uhr-tragen. Sekundengenau. Ein Geschenk, das pünktlich macht?

HOROSKOP 1987 DAS JAHR DES JUPITER

Nach den uralten Regeln der traditionellen Astrologie wird das Jahr 1987 vom Planeten Jupiter regiert. Er verspricht Glück und Erfüllung, Wachstum, vor allem aber mehr Vernunft und Gerechtigkeit in diese Welt zu bringen. Sie kann es vertragen. Nach ganz modernen Regeln ist dagegen unser Jahreshoroskop für 1987 konzipiert. Es beruht auf einer sehr zuverlässigen astrologischen Prognosetechnik: den sogenannten Transiten der Planeten. Im Gegensatz zum „normalen" Horoskop stehen hier nicht die zwölf Tierkreiszeichen im Mittelpunkt, sondern Planetenkonstellationen und die davon betroffenen Geburtsdaten. Die Tabellen auf den nächsten beiden Doppelseiten zeigen Ihnen für jede Dekade jedes Monats, welche Konstellationen Ihr Tierkreiszeichen oder Ihr Geburtsdatum betreffen; die Bedeutung der Konstellationen wird auf dieser Seite sowie auf S. 112 erklärt. Das Verfahren ist einfach: Suchen Sie zunächst in der Tabelle Ihr Tierkreiszeichen auf. Dort ist dann angegeben, welche Konstellationen zu welcher Zeit für Sie wirksam sind. Für die langsamumlaufenden Planeten (Jupiter, Saturn, Uranus, Neptun, Pluto) wird dabei noch genauer eingegrenzt, für welche Geburtsdaten der Einfluß gerade gilt. So findet sich beispielsweise beim Sternzeichen Widder für den Januar die Angabe: 11 (5.–9. 4.). Dies bedeutet: Für alle, die in dieser Zeit (5.–9. 4.) geboren sind, ist im Monat Januar die Konstellation 11 („Saturn 1") aktuell, die auf Seite 112 genauer beschrieben wird. Dieser Text ist bis zum darauffolgenden Monat gültig. Die Transite der schnellaufenden Planeten (Sonne, Merkur, Venus, Mars) betreffen hingegen alle Geborenen eines Tierkreiszeichens, und ihre Wirkung ist wesentlich schwächer. Es ist selbstverständlich möglich, daß Sie innerhalb eines Monats von mehreren Konstellationen gleichzeitig betroffen werden. In diesem Fall sollten Sie natürlich auch alle entsprechenden Deutungstexte lesen. Da sich die Wirkungen der Planeten wechselseitig beeinflussen, ist schwer vorherzusagen, welche Konstellation sich am Ende am stärksten durchsetzen wird. Sie können jedoch davon ausgehen, daß ein schnellaufender Planet etwas von der Wirkungsweise des langsameren annehmen wird, daß es aber kaum jemals umgekehrt sein wird.

1: SONNE 1

Unter dieser Sonnen-Konstellation fühlen Sie sich vital und energiegeladen. Ihr Selbstbewußtsein wächst und Sie spüren, wie Ihr Innenleben mit positiven Gefühlen erfüllt wird. Sie verspüren eine gewisse Bewegungslust und haben Freude daran, Ihre Zeit lebendiger zu gestalten. Es wird Ihnen leichtfallen, neue Kontakte herzustellen und die Beziehungen zu den Menschen zu verbessern, mit denen Sie tagtäglich zu tun haben. Vorteilhaft wirkt sich diese Konstellation auch auf die Gesundheit und das körperliche Wohlbefinden aus. Sehr gute Resultate erzielen in dieser Zeit Kuren und Erholungsaufenthalte.

2: SONNE 2

In dieser Zeit verspüren Sie einen deutlichen Zuwachs an Lebensenergie. Ihr Geltungsbedürfnis ist groß, der Wunsch nach Anerkennung und persönlichem Prestige kann zum Hauptmotiv Ihrer Handlungen werden, so daß Sie vielleicht eine gewisse Geringschätzung für das tägliche Leben empfinden. Mit dieser Haltung wirken Sie auf Ihre Mitmenschen jedoch arrogant und überheblich. Sie müssen aufpassen, daß Sie andere dadurch nicht herabsetzen oder – wenn auch unbeabsichtigt – sogar verletzen. Sie sollten auf eine gesunde Lebensführung achten, da die Abwehrkräfte des Körpers möglicherweise geschwächt werden.

3: MERKUR 1

Diese Konstellation aktiviert Ihre geistigen Fähigkeiten und intensiviert Ihren Dialog mit der Umwelt. Sie verspüren ein starkes Bedürfnis, sich mit anderen Menschen in Verbindung zu setzen, um neue Kontakte herzustellen, zu diskutieren und geistigen Austausch zu treiben. In dieser Zeit sind Sie ein gewandter Redner und verstehen es, Ihre Zuhörer mit originellen Einfällen und spannenden Erzählungen zu faszinieren. Ihre sprachlichen Fähigkeiten kommen auch in Ihren schriftlichen Äußerungen gut zum Ausdruck. Wenn Sie größere Aktionen planen oder Veränderungen in Ihrem Leben vornehmen wollen, ist dies eine gute Zeit, um Ihr Vorhaben zu organisieren; jetzt sind Sie in der Lage, viele Details zu berücksichtigen, ohne das Wesentliche einer Sache aus den Augen zu verlieren. Reisen, Vertragliches und Prüfungen sind ebenfalls begünstigt.

4: MERKUR 2

Unter dieser Konstellation neigen Sie zu Flüchtigkeitsfehlern und zeigen eine gewisse Einseitigkeit in Ihrem Denken und Handeln. Da Sie wenig Kompromißbereitschaft zeigen und gutgemeinte Ratschläge als Einmischung in Ihre persönlichen Angelegenheiten mißbilligen, besteht die Gefahr, daß Sie sich in eine Sackgasse manövrieren. Mißverständnisse und Vorurteile können die Harmonie Ihrer zwischenmenschlichen Beziehungen stören. Verhalten Sie sich kooperativ und gestehen Sie sich ein, daß auch Ihnen ein Irrtum unterlaufen kann. Von Vertragsabschlüssen und größeren Anschaffungen sollten Sie vorläufig Abstand nehmen.

5: VENUS 1

In dieser Periode rücken Ihre Liebesbeziehungen und schöngeistigen Interessen in den Vordergrund. Sie verfügen über die Fähigkeit, aus Ihren Aktivitäten mehr Lust und Befriedigung zu ziehen. Dies heißt allerdings nicht, daß Sie in dieser Zeit auch besonders aktiv sind. Vielmehr spricht alles dafür, daß Sie das Leben nun von der angenehmen Seite nehmen. Auch wenn die Ereignisse, die Ihnen nun widerfahren, vorwiegend angenehmer und glücklicher Natur sind, sollten Sie dennoch darauf achten, daß Sie Ihre Pflichten nicht vernachlässigen. Diese Konstellation verleiht Ihnen Liebenswürdigkeit und steigert Ihre erotische Anziehungskraft; besonders wenn Sie eine Frau sind. Es ist gut möglich, daß Sie sich nun verlieben oder eine besonders intensive Phase in einer bereits bestehenden Partnerschaft erleben.

6: VENUS 2

Diese Venus-Konstellation verleiht Ihnen eine liebenswürdige und sympathische Ausstrahlung. Sie verspüren ein großes Harmoniebedürfnis und lehnen Aggressionen jeder Art ab. Um Ihre Absichten durchzusetzen, wählen Sie vorwiegend die Mittel des „geringsten Widerstandes". Sie sind auch nachgiebig, müssen jedoch aufpassen, daß diese Einstellung nicht so weit führt, daß Sie „faule Kompromisse" schließen oder Ihre Verpflichtungen vernachlässigen! In dieser Zeit wird eine Liebesbeziehung sehr intensiv von Ihnen erlebt. Es kann passieren, daß Sie einen Menschen ganz für sich alleine „besitzen" wollen und ziemlich eifersüchtig reagieren.

bitte lesen Sie weiter auf S. 112

WIDDER
21. März bis 20. April

STIER
21. April bis 20. Mai

ZWILLINGE
21. Mai bis 21. Juni

Januar	2, 4 2, 5, 7 1, 3, 5, 7 11 (5.–9. 4.) 13 (14/15. 4.) 16 (27./28. 3.)	1, 3 1 2, 4 9 (9.–15. 5.) 15 (26./27. 4.) 18 (30. 4.)	8 6, 7 3, 6, 7 10 (9.–15. 6.) 12 (7.–10. 6.) 14 (15.–17. 6.)
Februar	1, 7 1, 6, 7 6 11 (9.–11. 4.) 13 (15.–17. 4.) 16 (28./29. 3.)	2 2, 3, 5 1, 3, 5 9 (15.–21. 5.) 15 (27./28. 4.) 18 (30. 4.)	1, 7 1, 4, 7 2, 4 10 (15.–21. 6.) 12 (10.–12. 6.) 14 (28./29. 5.)
März	5 3, 5 1 9 (21.–28. 3.) 11 (11./12. 4.) 13 (17. 4.) 16 (29. 3.)	1, 3, 7 1, 4, 6, 7 3, 7 15 (28. 4.) 18 (30. 4.)	2, 4 2, 3, 5 1, 4 9 (21.–29. 5.) 12 (12./13. 6.) 14 (18. 6.)
April	1 1, 7 3, 7 9 (28. 3.–5. 4.) 11 (11./12. 4.) 13 (17. 4.) 16 (29. 3.)	3, 5 5 1 15 (28. 4.) 18 (29./30. 4.)	1, 4, 6 1, 6, 7 3, 7 9 (29. 5.–6. 6.) 12 (12./13. 6.) 14 (18. 6.)
Mai	5, 7 7 1, 3 9 (5.–10. 4.) 11 (9.–11. 4.) 13 (16./17. 4.) 16 (29. 3.)	1, 3 1 5 15 (28. 4.) 18 (28./29. 4.)	5, 7 5, 7 1, 3 9 (6.–12. 6.) 12 (10.–12. 6.) 14 (17./18. 6.)
Juni	1, 4, 8 1, 4, 8 4, 5, 8 9 (10.–15. 4.) 11 (7.–9. 4.) 13 (15./16. 4.) 16 (28. 3.)	3, 5, 7 3, 7 1, 3, 7 15 (27./28. 4.) 18 (28. 4.)	1 1, 5 5 9 (12.–17. 6.) 12 (8.–10. 6.) 14 (16./17. 6.)
Juli	2, 4 2, 4, 6, 7 4, 6, 7 9 (15.–19. 4.) 11 (5.–7. 4.) 13 (14./15. 4.) 16 (27. 3.)	1, 3 1, 3, 5, 8 3, 5, 8 15 (26./27. 4.) 18 (28. 4.)	5 7 1, 7 9 (17.–21. 6.) 12 (6.–8. 6.) 14 (15./16. 6.)
August	1, 5, 7 1, 3, 5, 7 5 9 (19. 4.) 11 (5. 4.) 13 (13./14. 4.) 16 (27. 3.)	2, 6, 8 2, 4, 6, 8 1, 6 15 (26. 4.) 18 (28. 4.)	1, 5, 7 1, 3, 5, 7 2, 5 9 (20./21. 6.) 12 (6. 6.) 14 (14./15. 6.)
September	– 4 6 9 (17.–19. 4.) 11 (5./6. 4.) 13 (13./14. 4.) 16 (27. 3.)	1, 5, 7 1, 7 7 15 (26. 4.) 18 (28./29. 4.)	2, 4, 8 2, 3, 8 1, 5, 8 9 (18.–21. 6.) 12 (6./7. 6.) 14 (14./15. 6.)
Oktober	2, 6 2, 8 8 9 (13.–17. 4.) 11 (6.–9. 4.) 13 (14./15. 4.) 16 (27. 3.)	4, 7 4 4, 6 15 (26. 4.) 18 (29./30. 4.)	1, 5, 8 1, 7 7 9 (14.–18. 6.) 12 (7.–10. 6.) 14 (15./16. 6.)
November	8 5, 8 5 9 (11.–13. 4.) 11 (9.–12. 4.) 13 (15./16. 4.) 16 (27./28. 3.)	2 2 4 15 (26./27. 4.) 18 (30. 4.–1. 5.)	3, 6, 7 6, 7 2, 6 9 (12.–14. 6.) 12 (10.–13. 6.) 14 (16./17. 6.)
Dezember	1, 6 1, 3, 6 2, 3, 6 9 (11. 4.) 11 (12.–17. 4.) 13 (16./17. 4.) 16 (28./29. 3.)	5, 8 5, 8 1, 8 15 (27./28. 4.) 18 (1./2. 5.)	2 2, 4 4, 5 9 (12. 6.) 12 (13.–15. 6.) 14 (17.–19. 6.)

KREBS
22. Juni bis 22. Juli

LÖWE
23. Juli bis 23. August

JUNGFRAU
24. August bis 23. September

2, 4 2, 8 8	9 (10.–17. 7.) 16 (28./29. 6.) 17 (2. 7.)	6 5, 7 2, 4, 5, 7	9 (9.–12. 8.) 13 (17.–19. 8.) 18 (2. 8.)	1, 3, 8 1, 3, 6 6	10 (11.–17. 9.) 12 (9.–12. 9.) 14 (17.–19. 9.) 15 (29./30. 8.) 17 (2. 9.)	Januar
8 3, 6, 8 1, 3, 6, 7	9 (17.–22. 7.) 16 (29.30. 6.) 17 (2. 7.)	2, 7 2, 7 8	9 (12.–14. 8.) 13 (19./20. 8.) 18 (2. 8.)	6 4, 5 2, 4, 5, 7	10 (17.–23. 9.) 12 (12.–14. 9.) 14 (19./20. 9.) 15 (30./31. 8.) 17 (2. 9.)	Februar
1, 3, 7 1, 7 2, 3, 7	10 (22.–30. 6.) 16 (30. 6.) 17 (2. 7.)	8 4, 6, 8 1, 8	9 (23.–31. 7.) 11 (14./15. 8.) 13 (20. 8.) 18 (2. 8.)	2, 4, 7 2, 7 4, 7	10 (22./23. 9.) 12 (14./15. 9.) 14 (20. 9.) 15 (31. 8.) 17 (2. 9.)	März
2, 3, 5 2, 5 1, 4	10 (30. 6.–7. 7.) 16 (30. 6.) 17 (1./2. 7.)	1 1, 7 2, 3, 7	9 (31. 7.–8. 8.) 11 (14./15. 8.) 13 (20. 8.) 18 (1. 8.)	4, 6 6, 8 1, 8	12 (14./15. 9.) 14 (20. 9.) 15 (31. 8.) 17 (1. 9.)	April
1, 3, 6 2, 6 5	10 (7.–13. 7.) 16 (30. 6.) 17 (30. 6./1. 7.)	2, 4, 5, 7 2, 5, 7 1, 3, 6	9 (8.–14. 8.) 11 (12.–14. 8.) 13 (19./20. 8.) 18 (31. 7.)	1, 3, 8 1, 8 2, 4, 5	12 (12.–14. 9.) 14 (19./20. 9.) 15 (31. 8.) 17 (31. 8.)	Mai
3, 5, 7 3, 7 1, 3, 7	10 (13.–19. 7.) 16 (29./30. 6.) 17 (30. 6.)	1, 6 1, 5 5	9 (14.–19. 8.) 11 (10.–12. 8.) 13 (18./19. 8.) 18 (31. 7.)	2, 3, 5, 7 2, 3, 7 1, 3, 6, 7	12 (10./12. 9.) 14 (18./19. 8.) 15 (30./31. 8.) 17 (31. 8.)	Juni
1, 3 1, 3, 5 3, 5	10 (19.–23. 7.) 16 (28./29. 6.) 17 (30. 6.)	5, 7 7 1, 7	9 (19.–23. 8.) 11 (8.–10. 8.) 13 (17./18. 8.) 18 (31. 7.)	1, 3 1, 3, 5 3, 5	12 (8.–10. 9.) 14 (17./18. 9.) 15 (29./30. 8.) 17 (31. 8.)	Juli
3 – 1	10 (23. 7.) 16 (28. 6.) 17 (30. 6.)	1, 5, 7 1, 3, 5, 7 5	9 (23. 8.) 11 (8. 8.) 13 (16./17. 8.) 18 (31. 7.)	3 – 1	12 (8. 9.) 14 (16./17. 9.) 15 (29. 8.) 17 (31. 8.)	August
1, 3, 5, 7 1, 4, 7 2, 6, 7	10 (20.–23. 7.) 16 (28. 6.) 17 (30. 6./1. 7.)	– 3 1, 5	9 (20.–23. 8.) 11 (8./9. 8.) 13 (16./17. 8.) 18 (31. 7./1. 8.)	1, 3, 5, 7 2, 7 7	12 (8./9. 9.) 14 (16./17. 9.) 15 (29. 8.) 17 (31. 8./1. 9.)	September
2, 3, 6, 7 2, 3, 5, 8 3, 5, 8	10 (16.–20. 7.) 16 (28. 6.) 17 (1./2. 7.)	1, 4, 5 1, 4, 6, 7 4, 6, 7	9 (16.–20. 8.) 11 (9.–12. 8.) 13 (17./18. 8.) 18 (1./2. 8.)	3, 7 3, 5 3, 5	12 (9.–12. 9.) 14 (17./18. 9.) 15 (29. 8.) 17 (1./2. 9.)	Oktober
1, 4, 8 1, 8 3	10 (13.–16. 7.) 16 (28./29. 6.) 17 (2.–4. 7.)	2, 7 2, 5, 7 1, 4	9 (14.–16. 8.) 11 (12.–15. 8.) 13 (18./19. 8.) 18 (2.–4. 8.)	1 1, 6 3, 6	12 (12.–15. 9.) 14 (18./19. 9.) 15 (30. 8.) 17 (2.–5. 9.)	November
6, 7 6, 7 7	10 (13. 7.) 16 (29./30. 6.) 17 (4./5. 7.)	1, 8 1, 3, 8 8	9 (14. 8.) 11 (15.–17. 8.) 13 (19./20. 8.) 18 (4. 8.)	2, 5, 7 2, 4, 5, 7 1, 7	12 (15.–18. 9.) 14 (19./20. 9.) 15 (30./31. 8.) 17 (5. 9.)	Dezember

WAAGE
24. September bis 23. Oktober

SKORPION
24. Oktober bis 22. November

SCHÜTZE
23. November bis 21. Dezember

Januar	2, 4 2, 4, 5, 8 1, 3, 8	11 (9.–12. 10.) 13 (17.–19. 10.) 16 (29./30. 10.)	1, 3 1, 3 2, 4	9 (10.–16. 11.) 15 (29./30. 10.) 18 (2. 11.)	8 5, 7 1, 3, 5, 7	10 (10.–16. 12.) 12 (8.–11. 12.) 14 (16.–18. 12.)
Februar	1, 8 1, 6, 8 6	11 (12.–14. 10.) 13 (19./20. 10.) 16 (30. 9./1. 10.)	2 2, 3 1, 3, 5, 8	9 (16.–22. 11.) 15 (30./31. 10.) 18 (2. 11.)	1, 7 1, 4, 7 2, 4	10 (16.–21. 12.) 12 (11.–13. 12.) 14 (18./19. 12.)
März	5 3, 5 2	10 (23. 9.–1. 10.) 11 (14./15. 10.) 13 (20./21. 10.) 16 (1. 10.)	1, 3, 8 1, 4, 6, 8 3, 8	9 (21./22. 11.) 15 (30./31. 10.) 18 (1./2. 11.)	2, 4 2, 3, 5 1, 4	10 (20./21. 12.) 12 (13./14. 12.) 14 (18./19. 12.) 9 (23.11.–30.11.)
April	2 2, 4, 7 4, 7	10 (1.–8. 10.) 11 (14./15. 10.) 13 (20. 10.) 16 (1. 10.)	3, 5 5 2	15 (30./31. 10.) 18 (1./2. 11.)	1, 4, 6 1, 6, 8 3, 8	9 (30. 11.–7. 12.) 12 (13./14. 12.) 14 (18./19. 12.)
Mai	6, 7 6, 7 1, 3	10 (8.–14. 10.) 11 (12.–14. 10.) 13 (19./20. 10.) 16 (1. 10.)	2, 4 2 6	15 (31. 10.) 18 (31. 10.)	5, 7 5, 8 2, 4	9 (7.–13. 12.) 12 (11.–13. 12.) 14 (18./19. 12.)
Juni	1, 4, 8 1, 4, 8 4, 5, 8	10 (14.–19. 10.) 11 (10.–12. 10.) 13 (18./19. 10.) 16 (30. 9./1. 10.)	3, 6, 7 3, 7 1, 3, 7	15 (30./31. 10.) 18 (31. 10.)	2 2, 6 6	9 (13.–18. 12.) 12 (9.–11. 12.) 14 (17./18. 12.)
Juli	2, 4 2, 4, 6, 7 1, 4, 6, 7	10 (19.–23. 10.) 11 (8.–10. 10.) 13 (17./18. 10.) 16 (29./30. 9.)	1, 3 1, 3, 5, 8 2, 3, 5, 8	15 (29./30. 10.) 18 (31. 10.)	6, 7 7 1, 7	,10,19 (18.–21. 12.) 12 (7.–9. 12.) 14 (16./17. 12.)
August	1, 5, 7 1, 3, 5, 7 5	10 (23. 10.) 11 (8. 10.) 13 (16./17. 10.) 16 (22. 9.)	2, 6, 8 2, 4, 6, 8 1, 6	15 (29./30. 10.) 18 (31. 10.)	1, 5, 7 1, 3, 5, 7 2, 5	9 (20./21. 12.) 12 (7./8. 12.) 14 (15./16. 12.)
September	– 3 1, 5	10 (20.–23. 10.) 11 (8./9. 10.) 13 (16./17. 10.) 16 (29. 9.)	1, 3, 5, 7 1, 7 7	15 (29./30. 10.) 18 (31. 10./1. 11.)	2, 4, 6, 8 2, 3, 8 1, 5, 8	9 (19.–22. 12.) 12 (7./8. 12.) 14 (15./16. 12.)
Oktober	1, 5 1, 7 7	10 (16.–20. 10.) 11 (9.–12. 10.) 13 (17./18. 10.) 16 (29. 9.)	3, 7 3, 5 1, 3, 5	15 (29./30. 10.)	1, 5, 8 1, 7 7	9 (15.–19. 12.) 12 (8.–11. 12.) 14 (16./17. 12.)
November	3, 7 5, 7 1, 5	10 (14.–16. 10.) 11 (12.–15. 10.) 13 (18./19. 10.) 16 (29./30. 9.)	1 1, 3 3	15 (29./30. 10.) 18 (2./3. 11.)	3, 5, 7 5, 7 1, 5	9 (13.–15. 12.) 12 (11.–14. 12.) 14 (17./18. 12.)
Dezember	1, 6 1, 3, 6 3, 6	10 (14. 10.) 11 (15.–19. 10.) 13 (18./19. 10.) 16 (29./30. 9.)	5, 7 5, 7 1, 7	15 (30./31. 10.) 18 (3./4. 11.)	1 1, 3 3, 5	9 (13. 12.) 12 (14.–18. 12.) 14 (18.–20. 12.)

STEINBOCK
22. Dezember bis 20. Januar

WASSERMANN
21. Januar bis 19. Februar

FISCHE
20. Februar bis 20. März

1, 3, 5, 7	9 (8.–14. 1.) 16 (28./29. 12.) 17 (31. 12./1. 1.)	6	11 (5.–8. 2.) 13 (13.–15. 2.) 18 (29./30. 1.)	1, 3	9 (9.–15. 3.) 12 (7.–10. 3.) 14 (15.–17. 3.) 15 (25./26. 2.) 17 (27./28. 2.)	Januar
1, 3, 8		5, 7		1, 6		
8		1, 3, 5, 7		6		
8	9 (14.–20. 1.) 16 (29./30. 12.) 17 (31. 12./1. 1.)	1, 7	11 (8.–10. 2.) 13 (15./16. 2.) 18 (29./30. 1.)	6	9 (15.–20. 3.) 12 (10.–12. 3.) 14 (17./18. 3.) 15 (26./27. 2.) 17 (28. 2./1. 3.)	Februar
3, 5, 8		1, 7		3, 5		
1, 3, 5, 7		8		1, 3, 5, 7		
1, 3, 7	9 (19./20. 1.) 10 (22.–30. 12.) 16 (30. 12.) 17 (31. 12.)	8	9 (20.–28. 1.) 11 (10./11. 2.) 13 (16./17. 2.) 18 (30. 1.)	1, 3, 7	9 (19./20. 3.) 12 (12./13. 3.) 14 (18./19. 3.) 15 (27./28. 2.) 17 (28. 2./1. 3.	März
1, 7		3, 5, 8		1, 7		
2, 3, 7		1, 8		3, 7		
2, 3, 5	10 (30. 12.–5. 1.) 16 (30./31. 12.) 17 (31. 12./1. 1.)	1, 8	9 (28. 1.–4. 2.) 11 (10./11. 2.) 13 (16./17. 2.) 18 (29./30. 1.)	3, 5	12 (12./13. 3.) 14 (18./19. 3.) 15 (27./28. 2.) 17 (28. 2./1. 3.)	April
2, 4, 5		1, 7		5, 8		
1, 4		2, 3, 7		1, 8		
1, 3, 6	10 (5.–11. 1.) 16 (30./31. 12.) 17 (30./31. 12.)	2, 4, 5, 7	9 (4.–10. 2.) 11 (8.–10. 2.) 13 (15./16. 2.) 18 (28./29. 1.)	1, 3, 8	12 (10.–12. 3.) 14 (17./18. 3.) 15 (27./28. 2.) 17 (27./28. 2.)	Mai
1, 6		2, 5, 7		1, 8		
5, 8		1, 3, 6		4, 5		
4, 5, 8	10 (11.–16. 1.) 16 (29./30. 12.) 17 (30./31. 12.)	1, 6	9 (10.–15. 2.) 11 (6.–8. 2.) 13 (14./15. 2.) 18 (28./29. 1.)	2, 3, 5, 7	12 (8.–10. 3.) 14 (16./17. 3.) 15 (26./27. 2.) 17 (27./28. 2.)	Juni
4, 8		1, 5		2, 3, 7		
2, 4, 8		5		3, 6, 7		
2, 4	10 (16.–20. 1.) 16 (28./29. 12.) 17 (29./30. 12.)	5	9 (15.–19. 2.) 11 (4.–6. 2.) 13 (13./14. 2.) 18 (27./28. 1.)	1, 3	12 (6.–8. 3.) 14 (15./16. 3.) 15 (25./26. 2.) 17 (27./28. 2.)	Juli
2, 4, 6		8		1, 3, 5		
4, 6		8		3, 5		
4	10 (20. 1.) 16 (28./29. 12.) 17 (30./31. 12.)	2, 6, 8	9 (19. 2.) 11 (4./5. 2.) 13 (12./13. 2.) 18 (28./29. 2.)	3	12 (6. 3.) 14 (14./15. 3.) 15 (25./26. 2.) 17 (27./28. 2.)	August
–		2, 4, 6, 8		–		
1		6, 8		2		
1, 3, 5, 7	10 (17.–20. 1.) 16 (28.–30. 12.) 17 (31. 12./1. 1.)	–	9 (16.–19. 2.) 11 (4./5. 2.) 13 (12./13. 2.) 18 (29./30. 1.)	2, 4, 6, 8	12 (6./7. 3.) 14 (14./15. 3.) 15 (25./26. 2.) 17 (27./28. 2.)	September
1, 4, 7		3		2, 8		
2, 6, 7		5		8		
2, 3, 6, 7	9 (13.–17. 1.) 16 (28./29. 12.) 17 (31. 12./1. 1.)	1, 4, 5	9 (12.–16. 2.) 11 (5.–8. 2.) 13 (13./14. 2.) 18 (30./31. 1.)	3, 8	12 (7.–10. 3.) 14 (15./16. 3.) 15 (25./26. 2.) 17 (28. 2./1. 3.)	Oktober
2, 3, 5, 8		1, 4, 7		3		
3, 5, 8		4, 6, 7		3, 5		
1, 8	10 (11.–13. 12.) 16 (28./29. 12.) 17 (1./2. 1.)	2, 7	9 (10.–12. 2.) 11 (8.–11. 2.) 13 (14./15. 2.) 18 (31. 1./1. 2.)	1	12 (10.–13. 3.) 14 (16./17. 3.) 15 (25./26. 2.) 17 (1.–3. 3.)	November
1, 8		2, 5, 7		1, 6		
3		4		3		
5, 7	10 (11./12. 1.) 16 (29.–31. 12.) 17 (1.–3. 1.)	1, 8	9 (10./11. 2.) 11 (11.–15. 2.) 13 (15.–17. 2.) 18 (1./2. 2.)	2, 5, 7	12 (13.–16. 3.) 14 (17.–19. 3.) 15 (26./27. 2.) 17 (3./4. 3.)	Dezember
5, 7		1, 3, 8		2, 4, 5, 7		
1, 7		8		1, 7		

... von S. 107

7: MARS 1

Ein positiver Einfluß des Planeten Mars verleiht Ihnen mehr Dynamik und steigert Ihre Leistungsfähigkeit. Ihr Ehrgeiz wird angespornt und Sie halten Ausschau nach herausfordernden Aufgaben. Dies ist ein hervorragender Zeitpunkt für jede Art von Sport und Wettbewerb. Sie werden aber auch bei der Arbeit und bei den Verrichtungen des täglichen Lebens merken, daß Ihnen die Dinge viel leichter von der Hand gehen. Natürlich besteht bei dieser Konstellation auch eine gewisse Gefahr, daß Sie sich übernehmen und sich mehr zumuten, als Ihnen gesundheitlich guttut.

8: MARS 2

Unter dem Einfluß dieser Mars-Konstellationen werden Sie sehr ehrgeizig und reagieren manchmal zu impulsiv. Wahrscheinlich haben Sie Schwierigkeiten, sich in Ihrer Umgebung durchzusetzen und fühlen sich bei der Durchführung Ihrer Pläne behindert. Es ist sehr wichtig, daß Sie sich nun zu mehr Geduld und Disziplin anhalten. Sobald Sie merken, daß Sie auf Widerstand stoßen, sollten Sie sich fragen, ob die Gründe dafür nicht bei Ihnen selbst liegen. Vielleicht haben Sie Ihr Vorhaben nicht gründlich genug durchdacht oder sich über die Interessen anderer hinweggesetzt. Meiden Sie Überanstrengung, riskante Aktionen, den Umgang mit aggressiven Menschen. Und hantieren Sie vorsichtig mit scharfen und spitzen Gegenständen!

9: JUPITER 1

Diese Jupiter-Konstellation steht für eine Zeit voll Optimismus und positiver Gefühle. Sehr wahrscheinlich erfahren Sie in dieser Zeit eine Bereicherung Ihrer Persönlichkeit. Dies kann im wörtlichen, finanziellen Sinne geschehen oder im übertragenen. Oft werden sich beide Möglichkeiten ergänzen. Richten Sie Ihre Aufmerksamkeit jetzt vor allem auf solche Aufgaben und Bedürfnisse, die für Ihre Zukunft bedeutsam sind. Die einzigen Minuspunkte dieser Konstellation sind ein gewisser Hang zur Trägheit und zu übermäßigem Essen und Trinken.

10: JUPITER 2

Dies ist ein guter Zeitpunkt, um über Zukunftspläne nachzudenken. Damit Sie keinen Illusionen aufsitzen, sollten Sie sich allerdings auch einige Gedanken über

HOROSKOP 1987 DAS JAHR DES JUPITER

Ihre Gegenwart machen. Die Gefahr einer Fehleinschätzung Ihrer Lage ist groß. Leben Sie nicht über Ihre Verhältnisse und gehen Sie keine Verpflichtungen ein, die Sie später nicht erfüllen können! Möglicherweise werden Sie in dieser Zeit in juristische Auseinandersetzungen verwickelt oder sehen sich selbst dazu veranlaßt, gegen andere zu klagen. Schöpfen Sie alle außergerichtlichen Mittel aus, bevor Sie sich zu diesem Schritt entschließen! Daß Sie im Recht sind, heißt jetzt noch lange nicht, daß Sie auch Recht bekommen.

11: SATURN 1

Unter dieser Saturn-Konstellation entwickeln Sie ein starkes Bedürfnis nach Stabilität und persönlicher Sicherheit. Ihr Verantwortungsgefühl nimmt Sie stark in Anspruch, doch Sie empfinden auch Stolz dabei, Verantwortung zu tragen und geben sich große Mühe, die in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Wahrscheinlich leben Sie jetzt sparsamer als sonst. Der Erfolg Ihrer Unternehmungen beweist Ihnen, daß man auch mit geringen Mitteln gute Resultate erzielen kann, wenn man sie vernünftig einsetzt. Falls Sie die Absicht haben, sich beruflich selbständig zu machen, ein Haus zu bauen oder eine Familie zu gründen, ist dies sicher ein idealer Zeitpunkt für die Realisierung Ihrer Pläne.

12: SATURN 2

Sie befinden sich nun in einer Bewährungsphase, und es wird sich zeigen, wieviel Stabilität und Sicherheit Ihre Lebensverhältnisse tatsächlich bieten. Wenn Ihr Leben auf festen und tragfähigen Pfeilern steht, und Sie das in Ihrer Macht stehende getan haben, um Ihren Aufgaben und Ihrer Verantwortung gerecht zu werden, haben Sie nichts zu befürchten. Die Ereignisse dieser Zeit können aber auch Lücken und Schwachstellen in Ihrer Entwicklung freilegen und sie so zu weiteren Lernprozessen zwingen. Das kann schmerzlich sein.

13: URANUS 1

Ein positiver Einfluß des Planeten Uranus macht Sie spontan und erfinderisch. Sie verspüren ein großes Bedürfnis nach Unabhängigkeit und suchen den Reiz des Außergewöhnlichen. Die Erfahrungen und Erlebnisse dieser Zeit können zu einem entscheidenden Wendepunkt für Ihr Leben werden. Sie stehen jetzt mit einem Bein in der Zukunft und können Entwicklungen vorausahnen, die für andere unabsehbar sind. Die Kraft Ihres Vorstellungsvermögens und die Fähigkeit, abstrakte Zusammenhänge blitzschnell zu durchschauen, erschließt Ihnen neue Welten. Ihre Begeisterungsfähigkeit für neuartige und zukunftsweisende Ideen kann Sie zu radikalen Veränderungen Ihrer Lebensgewohnheiten veranlassen.

14: URANUS 2

Diese Konstellation beschleunigt Ihren Lebensrhythmus und kann zu überraschenden Entwicklungen führen. Sie verspüren manchmal einen grenzenlosen Freiheitsdrang und möchten aus der Routine des täglichen Lebens ausbrechen. In dieser Zeit können Sie jede Bevormundung oder Einschränkungen Ihrer Persönlichkeit schlecht verkraften. Sie reagieren renitent und aufsässig; wenn man die Gültigkeit Ihrer mitunter extremen Ansichten in Zweifel zieht, werden Sie Ihre Ideen mit fanatischem Eifer verteidigen. Ihre Fähigkeit, sich mit einer Idee zu identifizieren und sich dafür einzusetzen, ist allerdings bewundernswert. Sie können dadurch Dinge in Bewegung bringen, die niemand für möglich gehalten hätte. Freilich besteht dabei auch die Gefahr der Intoleranz.

15: NEPTUN 1

Unter dem Einfluß dieser Neptun-Konstellation werden geistige Kräfte aktiviert, mit deren Hilfe Sie Zutritt in eine Dimension Ihres Bewußtseins finden können, die dem normalen Denken nicht zugänglich ist. Dies ist möglich, weil Ihre geistige Energie und Ihr Erkenntnisvermögen normalerweise den Gesetzmäßigkeiten des logischen Denkens unterworfen ist. In dieser Zeit scheint sich jedoch ein Teil Ihrer Energie aus dieser Bindung zu befreien; das läßt Sie Dinge wahrnehmen, für die das Raster des Verstandes einfach zu grob ist. In Ihren Träumen, Phantasien und Visionen kommen Sie mit Kräften in Berührung, die hinter „dieser Welt" wirksam sind und können Einsicht in universelle Gesetzmäßigkeiten gewinnen. Für einige mögen diese Erfahrungen sehr verwirrend sein; andere sehen sich dadurch zu einer umfassenden geistigen Neuorientierung veranlaßt.

16: NEPTUN 2

In dieser Zeit mag Ihnen vieles in Ihrem Leben verwirrend und suspekt erscheinen. Umstände, die Ihnen Halt und Sicherheit geboten haben, tun dies nun nicht mehr, und manchmal schleicht sich das Gefühl ein, daß Ihr Leben im Grunde ziemlich sinnlos und leer sei. Es mag Momente geben, in denen Sie sich so unterlegen und minderwertig fühlen, daß Sie sich am liebsten in nichts auflösen würden. Die Frage ist, ob Sie sich nicht selbst entwerten, weil Sie insgeheim Ansprüche stellen, die Ihre Möglichkeiten bei weitem übersteigen. In diesem Fall sollten Sie bescheidener sein und lernen, sich mit dem zufrieden zu geben, was Sie erreicht haben.

17: PLUTO 1

Diese Konstellation verleiht Ihnen sehr viel Willenskraft und Beharrlichkeit. Wahrscheinlich können sie nun so zäh und unbeirrbar an einer Aufgabe arbeiten, wie nie zuvor in Ihrem Leben. Es liegt daher auf der Hand, daß Sie Ihre große Energie auch für ein großes Unternehmen einsetzen sollten.

18: PLUTO 2

Hier scheinen Machtfragen im Leben der Betroffenen eine wichtige Rolle zu spielen. Vielleicht fühlen Sie sich von bestimmten Personen dominiert und wehren sich dagegen, oder Sie fangen an, Ihre Macht über andere Menschen auszuspielen. Da das eine wie das andere zu verhängnisvollen Komplikationen Ihrer Beziehungen führen kann, sollten Sie in dieser Zeit auf Kraftproben und „Machtspiele" jeder Art verzichten!

Wegen seiner langen Umlaufzeit sind die Einflüsse des Planeten Pluto viele Monate lang wirksam und können Ihr Leben auf eine Weise beeinflussen, über die Sie sich erst in einigen Jahren bewußt werden.

C. Joachim Weiss

SCHMUCK

EIN GEWISSES FUNKELN

Die Mode dieser Saison tut einen Blick zurück zu den „Fifties". Figur, Eleganz, Feminität sind wieder gefragt, Schulter, Rücken und Decolleté rücken ins Rampenlicht. Da kommen Diamanten besonders gut zur Geltung. Wie zum Beispiel diese Diamantkette von De Beers, die auf nackter Haut getragen wird. Und längst sind Diamanten nicht mehr nur „a girl's best friend": Der Herr trägt die Diamantenbrosche am breiten Revers.

EDLES AUS FINNLAND

Schmuck von Lapponia, das garantiert eine eigenwillige, unverwechselbare Formgebung, die jedes Stück wie ein Unikat aussehen läßt. Künstler und Goldschmiede aus Finnland haben hier kompromißlos ihre Vorstellungen umgesetzt. Wer sich näher über die nordischen Kostbarkeiten informieren will, kann jetzt eine Broschüre bei Lapponia, Frankfurt, anfordern, die zu betrachten selbst schon ein Kunstgenuß ist.

MODE

FÜR RASANTE ABFAHRTEN

Ski- wie Modefans werden gleichermaßen ihre Freude an der neuen Kollektion von Sunset Ski Wear mit ihren extravaganten Stoffen und effektvollem Mustermix haben. Hier sehen wir ein Overall aus superleichtem Gewebe in gecrashter Ausführung, dazu eine gesteppte Weste mit lebhaftem Schlittenhund-Muster. Nicht nur witzig, sondern auch funktionell sind die Schneehemden, die Wind und Wetter abhalten. Eiskalt allein die Farben wie Silber, Flieder, Gletscherweiß oder Neongrün.

PELZMODE IN PEKING

Chinas Öffnung nach dem Westen öffnet auch dem Westen einen riesigen Markt. Diese Chance möchte unter anderem „Saga Furs of Scandinavia" nutzen, die vereinigte Marketing-Organisation der Pelztierzüchter-Verbände Skandinaviens. Im November dieses Jahres präsentierte sie zum ersten Mal topmodische westliche Pelzmode in Peking. Entworfen hat die Modelle Frédéric Castet von Christian Dior, Paris. Man wollte, so hieß es, „Chinas Pelz- und Textilindustrie in ihrer Entwicklung stimulieren". Mit dieser Strategie hat „Saga" schon einmal im Fernen Osten Erfolg gehabt, in Japan nämlich, wo es inzwischen Marktführer auf dem zweitgrößten Pelzmarkt der Welt ist.

Ein traumhaftes Buch:

Ursula Gräfin zu Dohna
Philipp Graf Schönborn
Marianne Fürstin zu Sayn-Wittgenstein-Sayn

Private Gartenkunst in Deutschland

224 Seiten, 160 s/w, 65 farbige Abbild., Format 22,9 × 30,5 cm. Leinen, im Schuber DM 148,–
ISBN 3-512-00755-4

In diesem großzügig gestalteten Geschenkband machen uns die Autoren mit privaten Gärten in Deutschland bekannt, in denen die Besitzer und Gestalter unter Aufnahme von Stilelementen der Jahrhunderte eigene Ideen verwirklicht haben: *Herrenhaus Panker, die Schlösser Lütetsburg, Adelebsen, Kalbeck, Heltorf, Dyck, Gudenau, Malberg, Vollrads, Wilflingen, Bodman, Aschbach, Schönbrunn, Wallerstein, Hohenaltheim, Villa Hügel, Abtei Rommersdorf, Weingut Max Ferdinand Richter, Weingut Bürklin-Wolf, Oettinger Hofgarten, Stubenrauch Schlöss'l, Jugendstilgarten (München-Solln), Farnach (Chiemgau), Bauernberg (Chiemgau), Vorderleiten, Bogensberglehen, Elizer-Hof, Villa am Stadtwald, Haubenmühle, Hermannshof.*

BUSSESEEWALD
Ahmser Straße 190 · 4900 Herford · Tel. (0 52 21) 77 50

ABSCHALTEN

Wenn andere in Urlaubsstreß geraten, ziehen Sie einfach ins Hotel Schloß Fuschl!
Adieu Hektik, Lärm und Großstadtstreß. Willkommen bei Ruhe und Erholung mit Stil. Recreation für Körper und Seele: Musikhören, Lesen, Kamingespräche, Soupé bei Kerzenschein, Spaziergänge durch tiefverschneite Wälder rund um den Fuschlsee, Wintersport, Sauna, Hallenbad, Gesundheitsküche...
Fragen Sie nach dem Sonderarrangement –
Ihre Winteradresse lesen Sie hier.

Hotel Schloß Fuschl
A-5322 Hof bei Salzburg, Telefon 0 62 29/25 30 (22 5 30)
one of
The Leading Hotels of the World

Arabell'etage – in München das Höchste

Exclusives Wohnen im Arabella Hotel Bogenhausen

Individueller VIP-Service und Exclusivität auf höchstem Niveau erwarten Sie in den 12 Suiten und 25 Zimmern hoch über den Dächern Münchens – im 22. und 23. Stock des Arabella Hotels. Von dort genießen Sie einen herrlichen Blick über ganz München und bei Föhn sogar bis in die Alpen.
Der Arabella VIP-Service macht Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich: Ihre Reservierungsfragen werden bevorzugt behandelt. Der separate Arabell'etage-Empfang garantiert Ihnen schnellen und persönlichen Check-in sowie Theaterkarten-, Mietwagen- und Sekretärinnen-Service.
Man begrüßt Sie mit einem herzlichen Willkommensdrink und wenn möglich erhalten Sie statt des gebuchten Zimmers eine Suite.

Auf Ihrem Zimmer erwartet sie ein frischer Obstkorb, das Frühstück wird individuell nach Ihren Wünschen in der Orangerie, dem exclusiven Arabell'etage Frühstückscafé im 22. Stock serviert. Selbstverständlich wird Ihre Tageszeitung aufs Zimmer gebracht.
Darüber hinaus hat man sich noch einen zusätzlichen Service einfallen lassen: Am Wochenende übernachtet eine Begleitperson frei und nach 10 Aufenthalten erhalten Sie ein Freiwochenende für 2 Personen im Arabella Hotel.
Lassen Sie sich also verwöhnen und genießen Sie in der Arabell'etage stilvolles Ambiente, das Ihrer persönlichen Note entspricht.

Arabella Hotel · Arabellastraße 5
8000 München 81 · Telefon (089) 92 32-0

Für die wenigen, die mehr verlangen.

Der Sekt, der unseren Namen trägt, verdankt seinen eigenständigen Charakter ausgewählten deutschen Rieslingweinen. Zur feinen Ausgewogenheit und Abrundung seines unnachahmlichen Buketts dienen uns die rassigen und stahligen Weine, die seit altersher im Bereich Johannisberg im Rheingau und in der Fürst von Metternich'schen Domäne kultiviert werden.

Paul-Alfons Fürst von Metternich

Sektkultur ist unsere Domäne.

Fürst von Metternich

Fürst von Metternich gibt es in den Cuvées „trocken", „extra trocken" und als „Brut Jahrgang". Fürst von Metternich Sektkellerei GmbH, Johannisberg im Rheingau.

GOURMET
Journal

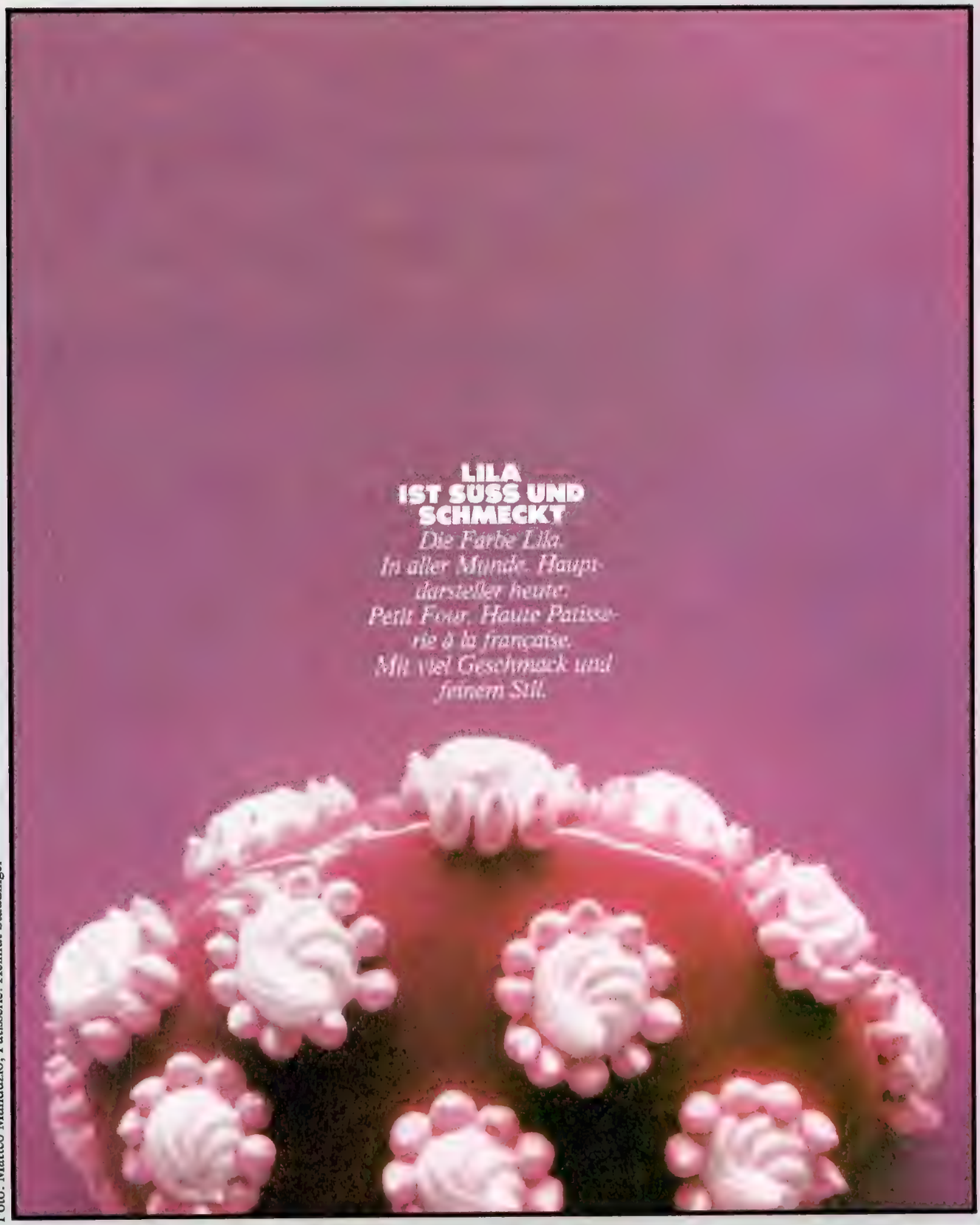


Foto: Matteo Manduzio; Patisserie: Helmut Staudinger

Foto: Matteo Manduzio

Wortwörtlich sollte man die Übersetzung ‚kleine Öfen' nicht nehmen. Und man soll sie auch nicht auf Sparflamme backen. „Petits Fours", die bunten, zuckersüßen Bissen aus Biskuit-, Brand- oder Mandelteig sind eine französisch-belgische Spezialität. Ein Münchener, Helmut Staudinger, Chefpatissier vom Königshof in München, verrät die besten Rezepte, gebacken im großen Ofen. Am beliebtesten sind Petits Fours aus Biskuitteig. Zu diesem Grundrezept gibt Chefpatissier Staudinger drei verschiedene Füllungen und Verzierungen an. Der eigenen Phantasie sollten allerdings — besonders was die kunstvollen Verzierungen angeht — keine Grenzen gesetzt sein.

Geräte
Elektrische Rührmaschine oder Handmixer
Backblech
Kuchengitter
Verschiedene Ausstechformen oder scharfes Messer
Spatel
Pergamentpapier
Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen

Zutaten für den Biskuitteig:
(ergibt ungefähr 60 Petits Fours)
175 g Mehl
175 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
8 Eigelb
8 Eiweiß
100 g Marzipanrohmasse
Abgeriebene Zitronenschale und eine Messerspitze Salz

Zubereitung des Teigs:
1. Eigelb, Marzipan und Gewürze zu einer schaumigen Masse gut verrühren
2. Eiweiß und Zucker schaumig schlagen
3. Das Mehl durch ein Sieb auf die Eicreme streuen
4. Die Masse ca. 1 cm hoch auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech auftragen
5. Im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad gut 10 Minuten backen
6. Die Biskuitböden immer auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

PETITS FOURS MIT ORANGENFÜLLUNG

Zutaten für die Füllung:
250 g Orangenkonfitüre
40 g Grand Marnier
100 g Marzipan
80 g Puderzucker

Zubereitung der Füllung:
1. Die Orangenkonfitüre mit dem Grand Marnier marinieren
2. Den Puderzucker unter das Marzipan kneten

PETITS FOURS MIT MANDELGESCHMACK

Zutaten für die Füllung:
200 g Marzipan
100 g Amaretto
100 g Marzipan
80 g Puderzucker

Zubereitung der Füllung:
1. 200 g Marzipan mit dem Amaretto marinieren
2. Puderzucker und 100 g Marzipan zusammenkneten

RUM-PUNSCH-PETITS FOURS

Zutaten für die Füllung:
100 g Schokolade
80 g Rum
3 Eigelb
¼ l Milch
½ P. Puddingpulver Schokolade
300 g Butter
100 g Marzipan
80 g Puderzucker

Zubereitung der Füllung:
1. Pudding wie üblich zubereiten, doch zusätzlich 3 Eigelb dazugeben
2. Die Schokolade fein hacken, den Rum dazugeben und beides mit dem Pudding vermengen
3. Die Masse abkühlen lassen und dabei gelegentlich umrühren
4. Butter in Würfel schneiden und unter den Pudding rühren. Wenn die Creme zu weich ist, kommt sie in den Kühlschrank. Dann mit dem Mixer schaumig schlagen
5. Puderzucker und Marzipan zusammenkneten

Ausarbeitung der Petits Fours
1. Jeden Biskuitboden in drei gleich große Stücke schneiden und mit Füllung dünn bestreichen
2. Dann wieder eine Schicht Biskuit darüber legen
3. Das Marzipan dünn ausrollen und darüber legen
4. Dann wieder eine Schicht

GROSSE LUST AUF KLEINE TORTEN

PETITS FOURS

Biskuit darüber legen
Die so vorbereiteten Petits Fours mit einem Brett beschweren und kalt stellen
Die erkalteten Kapseln mit scharfem Messer (oder verschiedenen Ausstechformen) in ca. 2,5 × 3 cm große Stücke schneiden

Verschiedene Glasuren

Zutaten:
300 g Fondant
80 g Cointreau
ca. 5 Tropfen Eigelbfarbe
oder:
300 g Fondant
80 g Rum
etwas Wasser
oder:
300 g Fondant
80 g Kirschwasser
Erdbeerrot (Lebensmittelfarbe)

Das Glasieren

1. Fondant mit Cointreau, Rum oder Kirschwasser und dem jeweiligen Farbzusatz mischen
2. In einem Wasserbad auf ca. 40 Grad erwärmen. Falls die Fondantmasse zu dick ist, mit etwas Wasser verdünnen
3. Die Petits Fours zuerst mit der Oberseite in die Masse (ungefähr 2 mm tief) tauchen
4. Dann die Seiten ebenfalls eintauchen und die Petits Fours vorsichtig mit einer Gabel herausheben
5. Auf ein Kuchengitter setzen und gut abtropfen lassen
6. Mit einem Spatel auf Pergamentpapier setzen und erkalten lassen (nicht im Kühlschrank)

Das Garnieren

Zutaten:
3 Eiweiß
ca. 200 g Puderzucker
ca. 5 Tropfen Zitronensaft
evtl. Lebensmittelfarben
Zubereitung:
Eiweiß mit Puderzucker und Zitronensaft schaumig rühren (evtl. mit Lebensmittelfarben färben) und mit einem Spritzbeutel verschiedene Motive auftragen

Marzipanverzierungen

Marzipan mit Lebensmittelfarbe färben. Blüten- oder Blättermotive formen und die Petits Fours damit belegen
Früchte:
Frische oder kandierte Früchte, Beeren und Blätter (z. B. Pfefferminzblätter) auflegen.
Nüsse, Pistazienkerne oder Mokkabohnen – vieles eignet sich, um Lust auf die süßen Bissen zu machen. □

Foto: Matteo Manduzio

WITT

Europas feinster Pâtissier

Feinschmecker, die nach Brüssel reisen und die nicht bei Europas zweifellos bestem Konditor, dem Pâtissier und Chocolatier (Pralinen-Hersteller) Wittamer einkaufen, sind zu bedauern. Wittamer gehört zu den dominierenden Persönlichkeiten der „Place du Grand Sablon" auf der Mitte zwischen der Brüsseler Unter- und Oberstadt, jenem zauberhaften Platz, auf dem am Wochenende vor der gotischen Kirche der Antiquitäten- und Buchmarkt stattfindet. Wittamers Produkte dürften an Raffinement die des legendären Pariser Pâtissiers Lenôtre bei weitem übertreffen.

A M E R

Wittamers Geheimnis? Die edlen Grundprodukte, keine Konservierungsmittel, keine Backhilfsmittel. Täglich wird Tabula rasa gemacht. Jeden Morgen wird bei Null angefangen. Verwendet werden nur frische Butter, frische Sahne, Eier und natürliche Aromastoffe. Keine chemischen Backhilfsmittel, keine Konservierungsstoffe. Alles muß frisch verkauft und verbraucht werden. Keine Rede davon, daß er Pralinen in Kartons abpackt, die dann wochenlang irgendwo in den Regalen schlummern. Die Frischpraline muß lose gekauft und sofort verbraucht werden. Wittamer: „Da ich nicht mein Handwerk wechseln konnte, wollte ich die Pâtisserie verändern. Ich mache keine Luxuskonditorei, sondern eine mit Qualität. Ich habe mich außerdem dem Geschmack der Kundschaft angepaßt, die den schweren und unverdaulichen Sachen den Rücken gewendet hat. Man spricht von Neuer Küche – warum nicht auch von Neuer Pâtisserie?"

Henri Wittamer beliefert einige Brüsseler Spitzenrestaurants mit Desserts, er liefert Produkte seines kleinen Hauses nach Amerika, Japan und Australien. Aber er hat jeder Versuchung widerstanden zu expandieren. „Das Geheimnis der Qualität ist mein überschaubarer, kleiner Betrieb, in dem ich alles selbst kontrollieren kann." Angebote hat Wittamer aus Amerika und Asien bekommen, dort Zweigbetriebe aufzumachen. Aber er hat sie sämtlich zurückgewiesen. Bravo, Wittamer!

Er ist der Pâtissier einer Elite von Gourmets geblieben, die wirklich etwas von Konditorwaren und Pralinen versteht. Wer Deutschlands mit konservierten, harten Füllmassen versehene Golfbälle, die sich Pralinen nennen, gewöhnt ist, kann die Produkte von Wittamer nur noch anbeten.

Hier zwei Rezepte von Wittamer, eines für eine Zitronen-Mousse-Torte und eines für eine Praline aus schwarzer Schokolade:

MOUSSE-TORTE AUS GRÜNEN ZITRONEN

Die englische Crème:
300 g Zucker
10 Eigelb
1 Liter Saft von grünen Zitronen
Die Mischung sämig bei höchstens 85 Grad kochen.

Die Mousse:
1 Liter Baiser-Masse
(mit Zucker geschlagenes Eiweiß)
4 Liter Crème fraiche
40 Gelatine-Blätter
Dieses Mousse mit der Crème anglaise und dem Zitronensaft vermischen.

PRALINE „TRIANON" AUS SCHWARZER SCHOKOLADE

- 3 l Sahne zum Kochen bringen
- 400 g (Invert-)Zucker hinzufügen
- 5500 g schwarze Schokolade hinzufügen
- Das Ganze abkühlen lassen
- Anrichten: mit dem Spritzbeutel (Öffnung Nr. 9) die Masse auf ein Schokoladenplätzchen geben
- Auf jedes Plätzchen 3 Plaketten Nougat in Dreieckform verteilen
- Das Ganze in die schwarze Schokolade einhüllen
- Bei 17 Grad fest werden lassen □

KUCHEN AUS KÖLN

Es geht nicht ohne Blätterteig

Foto: Michael Wissing

Die Deutschen nennen ihn schlicht Blätterteig. Die wortgewandten Franzosen haben dem Vielschichtigen den poetischen Namen mille feuilles, tausend Blätter, gegeben. Das ist zwar heftig übertrieben, aber auf gut hundert Schichten sollte es ein anständiger Blätterteig schon bringen. Da Blätterteig in salziger, mal in süßer Begleitung in der Küche erscheint, könnte man ihn auch einen Teig der tausend Möglichkeiten nennen. Eine solche Möglichkeit, von einem Kölner Koch kreiert, stellen wir auf der folgenden Seite näher vor.

KUCHEN AUS KÖLN

Vor rund vier Monaten zog das Ehepaar Lüdekke mit seinem Bistro-Restaurant „La Charrue d'Or" innerhalb Kölns um. Zweihundert Meter von dem alten Lokal am Rudolfplatz entfernt, findet man die Lüdeckes jetzt Ecke Pfeil- und Mittelstraße. Erhard Lüdekke stammt aus dem Saarland. In seiner Familie wurde stets französisch mit leichtem „deutschen Einschlag" gekocht. Lüdecke ist Koch aus Leidenschaft. Anfangs war er zwar ein in Köln von der Branche mißtrauisch beäugter Außenseiter, heute hat er jedoch seinen festen Platz in der kulinarischen Szene der Domstadt. In seinem alten Bistro kochte Lüdecke alleine für maximal 25 Gäste. Vormittags kaufte er frische Ware auf dem Markt, einiges ließ er sich aus Paris oder Brüssel kommen. Abends waren seine Plätze stets ausverkauft. Seine Frau servierte.

Die Preise bei Lüdeckes waren gepfeffert. Über Lüdecke konnte man sagen hören, daß er zu den wenigen Gastronomen gehöre, die wirklich an ihrem Geschäft verdienen. Doch jetzt hat er eingesehen, daß er das Preisniveau etwas herabsetzen muß. Und auch ganz ohne Angestellte geht es in dem neuen Haus nicht mehr. Lüdecke suchte noch einen Koch, und seine Frau läßt sich mittlerweile von einer Gehilfin assistieren.

Während seiner Lernjahre hat Lüdecke eigentlich nur erfahren, wie man es besser nicht machen soll. Er war unter anderem Koch im Bundeshaus-Restaurant und danach in diversen Kölner Gaststätten wie beispielsweise im alten „Lasthaus" tätig. Die entscheidende Lehre, die er aus seinen Erfahrungen gezogen hat, war, daß er es in seinem Restaurant, 1973 gegründet, anders machen wolle. Er trat für eine ehrliche und saubere Küche aus besten und frischen Produkten ein. Damit hatte er auf Anhieb Erfolg. Bei Lüdeckes Gästen ist besonders ein Vorgericht, der Lauchkuchen, beliebt. Den Blätterteig sollte man allerdings nach dem Rezept von Paul Bocuse herstellen. Das Gesamtrezept ist jedoch original Lüdecke:

LAUCHKUCHEN

Für sechs bis acht Personen.
Zubereitungszeit: Vier Stunden.

Produkte:

½ kg Herzstücke vom Lauch (das Weiße)
20 g Butter
3 ganze Eier
¼ l frische Sahne
1 geriebene Muskatnuß
Pfeffer
Salz
geriebene Zitronenschale von einer ungespritzten Zitrone.
Für den Blätterteig nach Bocuse:
500 g an Bindemitteln reiches Mehl, je zur Hälfte feinstes Weizen- und gewöhnliches Mehl
12 g sehr feines Salz
0,2 – 0,3 l kaltes Wasser, am besten reines, kohlensäurefreies Quellwasser wie Vitell oder Evian.
500 g Butter

Zubereitung des Blätterteigs:

Das Mehl rund auf dem Tisch häufen, das Salz und die Hälfte des Wassers zugeben. Zum Lösen des Salzes das Wasser mit den Fingern einarbeiten. Derart das restliche Wasser einarbeiten bis man eine mittelweiche Paste hat. Die Konsistenz der Butter muß im Winter korrigiert werden, indem man sie bei Zimmertemperatur hält. Im Sommer ist sie leicht gekühlt zu verarbeiten. In beiden Fällen muß man die Butter in einem Tuch kneten. Dadurch soll sie sanft werden, damit sie sich später leicht in den Teig integrieren und später nicht an der Teigrolle haften bleibt.

Der Teig darf weder zu weich noch zu hart sein. Man schlägt ihn jetzt in ein Tuch und stellt ihn für 20 Minuten kühl. Anschließend pudert man den Tisch leicht mit einer Mehlwolke ein, wickelt den Teig aus und gibt ihn auf den bemehlten Tisch, um ihn mit dem Handballen zu einem Fladen von 3 cm Dicke breitzudrücken.

Jetzt in die Mitte des Fladens die geknetete Butter legen und sie so verteilen, daß sie den Teig als rechteckige Fläche bis zu 4 cm Abstand zum Rand bedeckt. Dann die butterfreien Seiten des Teigs übereinanderschlagen, sodaß die Butter ganz bedeckt ist.

Nun bekommt der derart präparierte Teig seine ersten beiden Touren (so nennt man das Falten des Teigs): Man bestäubt den Tisch mit viel Mehl und rollt die Form mit der Teigrolle zu einem rechteckigen Band von 60 cm Länge und 1,5 cm Dicke aus.

Anschließend schlägt man die schmalere Seite bis auf 20 cm Abstand zum gegenüberliegenden Rand über. Mit der Teigrolle drückt man leicht auf diese erste Falte. Dann schlägt man das dritte Drittel (das sind die noch freien 20 cm) des anderen Endes darüber, sodaß dieses jetzt die oberste Schicht bildet. Jetzt wieder leicht mit der Rolle zusammenpressen.

Jetzt wird der Teig um eine Viertelrehung gedreht, sodaß die Rückseite der Falten rechts und links vom Koch zu liegen kommen.

Dann folgt die zweite Tour: Der Teig wird wieder ausgerollt und in der gleichen Weise wie schon beschrieben gefaltet. Anschließend den Teig mit einem Tuch bedecken und für 20 Minuten kühlstellen.

Danach eine dritte und vierte Tour ausführen und dabei strikt darauf achten, daß die Falten immer rechts und links vom Koch liegen.

Jetzt wieder mit dem Tuch bedekken und für weitere 20 Minuten kühlstellen.

Hat man ein sehr gutes Mehl genommen, kann man nun noch eine fünfte und sechste Tour geben.

Der Teig ist jetzt fertig. Man kann ihn sofort weiterverarbeiten.

Zubereitung des Lauchs:

Die Herzstücke der Lauchstangen gut waschen und in kleine Stücke schneiden.

In einer Kasserolle in Butter anschwitzen.

In einer Schüssel drei ganze Eier mit ¼ l Sahne gut verrühren. Mit einem Holzlöffel unter den Lauch ziehen und mit Salz, geriebener Muskatnuß, schwarzem Pfeffer sowie mit etwas geriebener Zitronenschale abschmekken.

Jetzt den ausgerollten Blätterteig auf das Backblech legen und darauf die Lauchmasse streichen. Den Ofen auf 180° C vorwärmen und bei dieser Temperatur 25 – 30 Minuten backen lassen.

Den Lauchkuchen in Stücke schneiden und auf heißem Teller warm servieren. *K. B.*

Klaus Besser:

WAS DÜRFEN SICH OBER LEISTEN?

Service und Atmosphäre, beides ist für den Gast im noblen Restaurant ebenso wichtig wie die Qualität der Küche. Das Benehmen der schwarzen Brigade kann den Gast erfreuen oder stören, in jedem Fall trägt es entscheidend zum „Restaurant-Erlebnis" bei. Daß man auch in Luxus-Restaurants böse Überraschungen erleben kann, soll folgendes Vorkommnis belegen: Im Grill-Restaurant des weltberühmten „Hotel de Paris" von Monte Carlo beobachtete ich folgende Szene: Ein Kellner legte in leicht gebückter Haltung von der Silber-Platte eine Portion Seezunge vor. Während er mit einer eleganten Bewegung den Teller vor den Gast stellte, steckte ihm ein Kollege ein feuchtes Salatblatt in den steifen Hemdkragen. Er wollte wohl sehen, ob sich sein servierender Kollege außer Fassung bringen lassen würde. Im „Royal" in Luxemburg hatte ich ein ähnlich „witziges" Erlebnis. Im Abend-Restaurant dieses Luxus-Hotels versuchte ein Kellner, auf einer leeren Weinflasche wie auf einer Orgelpfeife zu pfeifen. Ein anderer Kollege hielt sich zwei Silberglocken in eindeutiger Pose an die Brust, der Rest der schwarzen Brigade lachte lauthals über diesen Scherz. Zugegeben: Es mag eintönig sein, über mehrere Stunden hinweg Gerichte von der Küche in den Saal zu tragen. Trotzdem sollten die Kellner nicht ein Restaurant, in welchem der Gast viel Geld läßt, mit der Bühne eines schlechten Kabaretts verwechseln.

Als äußerst störend empfinde ich auch die Frage „Hat es Ihnen geschmeckt", als ob man nach dem Essen noch Lust hätte, über die Qualität der Zubereitung zu diskutieren! In 99 von hundert Fällen antwortet der Gast mit einem mehr oder weniger überzeugten „Ja". Und das auch dann, wenn er einiges zu bemängeln hätte. Wenn allerdings einmal eine Reklamation vorgebracht wird, erlebt man in der Regel den Ausdruck größten Erstaunens. So beschwerte ich mich einmal in einem berühmten Kölner Restaurant über einen Rotwein, der mit 22 Grad ins Glas kam. Der Ober bestritt, daß die Temperatur so hoch sei. Bis ich ihm mit Hilfe eines Weinthermometers zeigen konnte, daß er im Unrecht war. Statt einer Entschuldigung kam jedoch lediglich die Ausrede, daß es „heute draußen sehr heiß sei"! Von einem Klimaschrank für Weine hatte er wohl noch nie gehört.

Es wird heute viel zu viel über die Köche und ihre Künste geredet und geschrieben. Doch was bedeutet mir das beste Essen, wenn die Atmosphäre nicht stimmt, weil der Service entweder langweilig, frech oder aufdringlich ist. Ich meine: Ein guter Service sollte sich zuerst als Interpret der Küche und als der wichtigste Beitrag zu einem geglückten Restaurant-Erlebnis verstehen. Die Freiheit des Obers kann nicht darin bestehen, den Gast systematisch zu verärgern. Auch nicht durch gutgemeinte Witze und Mätzchen. □

Die Küche wird immer raffinierter.

Also muß auch der Gast raffinierter werden.

Die Gault-Millau Tester haben in den deutschen Spitzenrestaurants für alle Gäste gegessen und darüber geschrieben. Denn: Besseres Wissen erhöht die Lust am Essen. Der neue Gault-Millau Guide Deutschland.

Vor dem Essen zu lesen. Der neue Gault-Millau.

Jetzt im Buchhandel. DM 39,80.

Oder direkt bestellen zum Preis von DM 42,80 (incl. 3,– DM Versandkosten) bei:

Ringier Verlag, Ortlerstr. 8, D-8000 München 70.

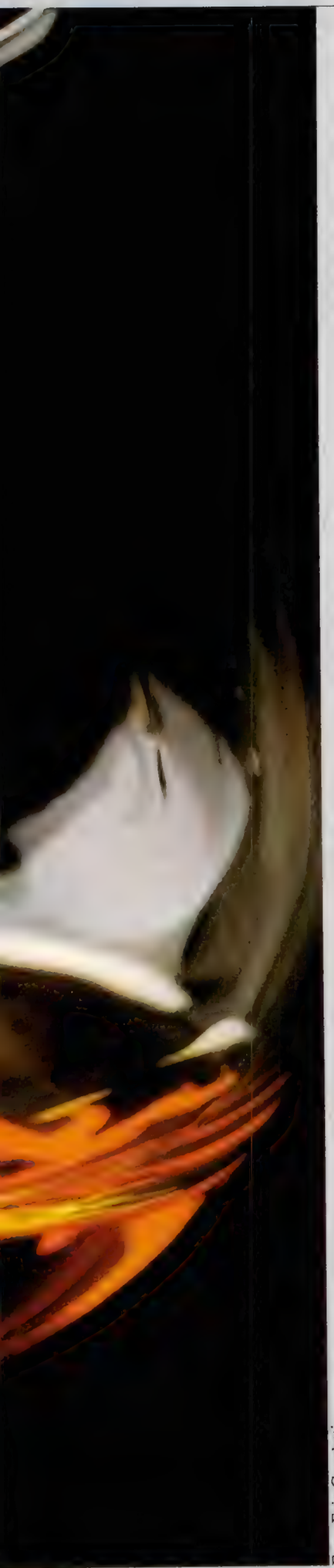


Foto: Ezio Geneletti

Was ist ein gutes Digestif?

COGNAC UND SEINE BRÜDER

Digestive – das sind jene alkoholischen Getränke, die den Abschluß eines üppigen Mahls bilden. Sie sollen das Essen bekömmlicher machen. Eine Zweckbestimmung, der Antialkoholiker vehement widersprechen. Sie behaupten, ein wie auch immer geartetes alkoholisches Destillat sei eine zusätzliche Gesundheitsbelastung. Punktum.

Als Alternative halten manche immer noch einen Kräutertee für das beste Digestif der Welt. Doch auch für einen guten Cognac lassen sich „gesunde" Argumente anführen. Denn darin sind sich heute Mediziner einig: In Maßen genossen, können weder ein Schnaps noch ein Cognac schaden, sondern im Gegenteil sogar wie Medizin wirken.

Die Frage erhebt sich nach jedem Feinschmecker-Essen: „Was trinken wir". Wenn man in den bequemen Sesseln des Salons eines schönen Restaurants sitzt, möglicherweise einen Kaffee bestellt hat und nun einen krönenden Abschluß sucht. Denn es bieten sich vielerlei Digestive (übersetzt bedeutet Digestif soviel wie „Verdauungshilfe") an: Brandys, Obstwässer und Obstgeiste, die aus Kirschen, Himbeeren, Aprikosen oder Holunder sowie anderen Früchten destilliert werden. Doch unter Kennern gilt ein Cognac oder ein Armagnac der Spitzenklasse immer noch als erste Wahl. Beim Cognac bedeutet dies, daß er aus dem Gebiet der „Grand Champagne" stammen muß. Also aus der Gegend südlich der Charante, der Landschaft um Ségonzac herum. Man klassifiziert alle Cognacs nach der Zeit der Faßlagerung. Drei Sterne bedeuten: zwei Jahre oder mehr im Faß (VS steht für: „very special de Luxe, Sélection"). Mehr als fünf Sterne bedeuten mindestens drei Faßjahre (VSOP für: „very superior old pale"). Ein VVS steht für mindestens vier Faßjahre und ein VVSOP oder grand réserve garantieren mindestens fünf Jahre im Faß. Die Bezeichnungen Extra, XO, Royal, très vieux, vielle réserve oder Verbindungen mit dem Wort „Or" stehen für sechs Faßjahre und mehr.

Jahrgänge gibt es dagegen beim Armagnac, dem Bruder des berühmten Cognacs. Etwa 130 Kilometer südlich von Cognac wird er in der Gascogne destilliert. Der wesentliche Unterschied zum Cognac liegt im Brennverfahren. Cognac wird zweimal nacheinander destilliert, Armagnac nur einmal, was erklärt, warum ein junger Armagnac im Duft fülliger und würziger ist. Im Gegensatz zum Cognac gibt es beim Armagnac unvermischte, reine Jahrgänge, weshalb auch die Jahrgangsbezeichnungen vom französischen Staat zugelassen wurden. Im allgemeinen schmeckt Armagnac etwas herber und rustikaler, sein Geschmack wird nicht wie beim Cognac durch Zusätze von Zucker „abgerundet".

Sich bei rund 2000 verschiedenen Cognac-Sorten zurechtzufinden, ist selbst dem Fachmann kaum möglich. Den zweifellos besten Wegweiser gibt Gert von Paczensky in seinem Buch „Cognac", das im Walter Hädicke-Verlag erschienen ist. Paczensky zieht mit Recht gegen die in vielen Luxusrestaurants verbreitete Sitte zu Felde, den Cognac über einer Kerze anzuwärmen und ihn in einem großen Schwenker zu servieren. Dabei, so der Autor, verliere der Brand die besten Aroma- und Duftstoffe. Richtig sei es dagegen, das edle Getränk in ein relativ schmales Glas zu gießen, ohne die Bukettstoffe durch das Schwenken verströmen zu lassen. Meistens werde der Duftstoff im Raum verteilt, statt ihn dort hinziehen zu lassen, wohin er gehört: nämlich in die Nase.

Natürlich kann man statt des Cognacs, dessen Name ebenso wie der des Champagners gesetzlich geschützt ist, einen deutschen Weinbrand oder einen spanischen Brandy wählen. Zwar sind die Qualitätsanforderungen an die Herstellung des Weinbrandes nicht so streng wie beim Cognac, es gibt jedoch deutsche Spirituosen, die sich gut neben Cognac sehen lassen können.

Zu den eigentlichen deutschen Spezialitäten gehören die Obstwässer und Obstbrände, von denen einige auch im Ausland als ausgesprochene Spitzenklasse gelten.

K.B.

Freiburg: Die Restaurants des Hotel Colombi

NUR DIE SCHUPFNUDEL FIEL AUS DEM RAHMEN

Für Nordlichter und Rheinländer ist Freiburg im Breisgau die ideale Etappe auf dem Weg in den Süden. Von dieser praktischen Lage profitiert auch Roland Burtsches Hotel „Colombi", bequem an der Ein- und Ausfallstraße von und zur Autobahn gegenüber des Colombi-Parks gelegen mit seinem neugotischen Schlößchen, das heute ein frühgeschichtliches Museum beherbergt. Es kommt selten vor, daß Hotel und Restaurant in einem Haus in höchster Qualität harmonisch vereinigt sind, und es gibt nur wenige Häuser, die man mit dem Inhaber so identifizieren muß wie das Colombi, das Roland Burtsche vor acht Jahren übernahm und das er von einem Provinzhotel der Mittelklasse zu einer First Class-Herberge entwickelt hat.

Roland Burtsche ist ein weitgereister und welterfahrener Mann: Er fuhr als Koch auf einem Bananenfrachter, wanderte 1960 nach Kanada aus und kehrte fünf Jahre später in die Heimat zurück. Hier begann seine Karriere als Geschäftsführer und Pächter von Freiburger Restaurants, bis er sich bei dem 1958 erbautem „Colombi-Hotel" als Kommanditist einkaufen konnte, um das Haus schließlich als Komplementär und mit seiner Frau als Kommanditistin 1980 ganz zu übernehmen. Nun begann die Epoche der Renovierungen, mit denen Burtsche aus dem bescheidenen Stadthotel ein Luxushotel machte. Schöne, geschmackvolle Hotelzimmer entstanden in harmonischen und hellen Farbtönen und mit den besten technischen Einrichtungen.

Neu aufgebaut wird zur Zeit die sechste Etage mit großzügigen Apartments und Balkonen, die um das ganze Gebäude führen und einen herrlichen Ausblick auf die Stadt, das Münster und die umgebenden Berge des Schwarzwaldes gestatten.

Im „Colombi" kann man in zwei Restaurants speisen: in der eleganten Zirbelstube, deren Name darauf hindeutet, daß Decke und Wände aus Zirbelholz hergestellt wurden, und der „Falkenstube" im regionalen Schwarzwälder Stil und mit ihren Sitzecken so gemütlich, wie man es in der Gegend so liebt. Das Inventar dieser Stube hat Burtsche aus einer altbadischen Weinstube aufgekauft, darunter befinden sich Stühle, die von Hans Thoma original geschnitzt wurden und auch seine Signatur tragen.

Wir haben zweimal hintereinander in diesen Restaurants diniert: Beim ersten Mal war Robert Burtsche nicht im Haus, beim zweiten Mal war er anwesend. Ohne seiner Koch-Brigade zu nahe treten zu wollen, muß gesagt werden, daß der Unterschied deutlich spürbar war. Das zweite Essen, von Burtsche selbst kontrolliert, war um einiges besser als das erste. Die Fisch-Terrine des ersten Diners war ausgesprochen trocken, mehlig und fade und konnte auch durch drei Kaviarkörner auf einem Klacks Crème fraiche nicht aufgewertet werden. Der Steinbutt war frisch und gut abgepaßt, aber die Zubereitung erschien uns reichlich aromalos. Großartig war dagegen der Salat von Taubenbrust mit frischen Pilzen und die Wildente mit ihren Gemüsebeilagen, wobei lediglich die Schupfnudeln von fragwürdigem kulinarischem Wert zu sein scheinen, auch wenn sie zur regionalen Schwarzwald-Küche gehören (einer der ersten deutschen Gastro-Schriftsteller, Freiherr von Rumohr, schrieb schon im 19. Jahrhundert über die Schupfnudel, sie sei so langweilig, daß man den französischen Besatzungssoldaten mit ihr nicht kommen dürfe).

Unser zweites Essen genossen wir in der „Falkenstube". Es war ein voller Erfolg: Das Lachstatar, von einer Scheibe erstklassigen, milden Beizlachses umgeben, war von erster Güte, der Steinbutt von tadelloser Frische und Konsistenz, begleitet von einer aromatischen Riesling-Sauce, das Lammkarree vorbildlich rosa-saftig gebraten und von gut abgepaßten Gemüsebeilagen begleitet. Eine großartige Leistung war das schaumige, hochzarte Soufflé.

Hervorzuheben ist die ungewöhnlich reichhaltige Weinkarte, die beste badische trockene Gewächse und ausgezeichnete Franzosen umfaßt. Aufmerksam machen möchten wir auf einen ganz besonderen, badischen Weißwein, der unseren Steinbutt begleitete: ein Weißburgunder „Mauchener Sonnenstück 1985", Kabinett trocken, Erzeugerabfüllung des Weingutes Lämmlin-Schindler, Bereich Markgräfler Land.

Der Service, ständig beobachtet von Inhaber Burtsche, war ausgezeichnet: im Hotel ebenso wie in Küche und Saal.

Das Hotel liegt für die Erkundung Freiburgs ideal: Mit ein paar Schritten ist man am berühmten gotischen Münster, am Rathausplatz, bei den stets belebten Märkten und in den großen Fußgänger-Zonen. Mit Freiburgs originellen Schönheiten können nur wenige mittelalterliche Städte in Deutschland mithalten. Freiburg und sein „Colombi" sind zweifellos eine Reise wert. □

COLOMBI HOTEL
Inhaber: Roland Burtsche KG
Rotteckring 16
7800 Freiburg
Tel.: 0761/31415
Küchenchef: Roland Burtsche
Insgesamt 102 Zimmer
Preise zwischen 140 und 209 DM
3 Apartments mit Salon zu 390 bis 490 DM
Mittags-Menüs zwischen 29 und 59 DM
Abend-Menüs zwischen 59 und 115 DM

Alter Herd, was nun?

Alle, die gerne gut kochen, kommen jetzt über ihren alten Herd ins Grübeln.

Denn der »Gourmet« von Bosch mit integrierter Mikrowelle ist da. Er hat nicht nur einen Multifunktions-Backofen mit allen Beheizungsarten, die man sich wünscht, sondern auch eine mehrstufige, integrierte Mikrowelle, die Sie allen Funktionen zuschalten können.

Dadurch zaubern Sie das Essen bis zu 5 mal schneller auf den Tisch und sparen bis zu 50% Energie.

Die »Gourmet«-Einbauherde von Bosch haben Ober- und Unterhitze, Heißluft, Infragrill, Umluft-Infragrill und die zuschaltbare Mikrowelle. Es gibt sie auch als Einbaubacköfen. Mit unterschiedlicher Ausstattung wie z. B. Bratelektronik und pyrolytischer Selbstreinigung. Also ganz nach Wunsch und Preisvorstellung, in Weiß und Merianbraun. Und wenn der Platz fehlt, fragen Sie nach dem Kompakt-»Gourmet«. Der ist so klein wie ein Mikrowellengerät.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH,
Postfach 856, Abt. VGA, 8000 München 1,
Postfach 146, A-1011 Wien,
Hohlstr. 188, CH-8021 Zürich.

**Gute Ideen
in Bosch-Qualität.**

BOSCH

Fotos: Bärbel Miebach

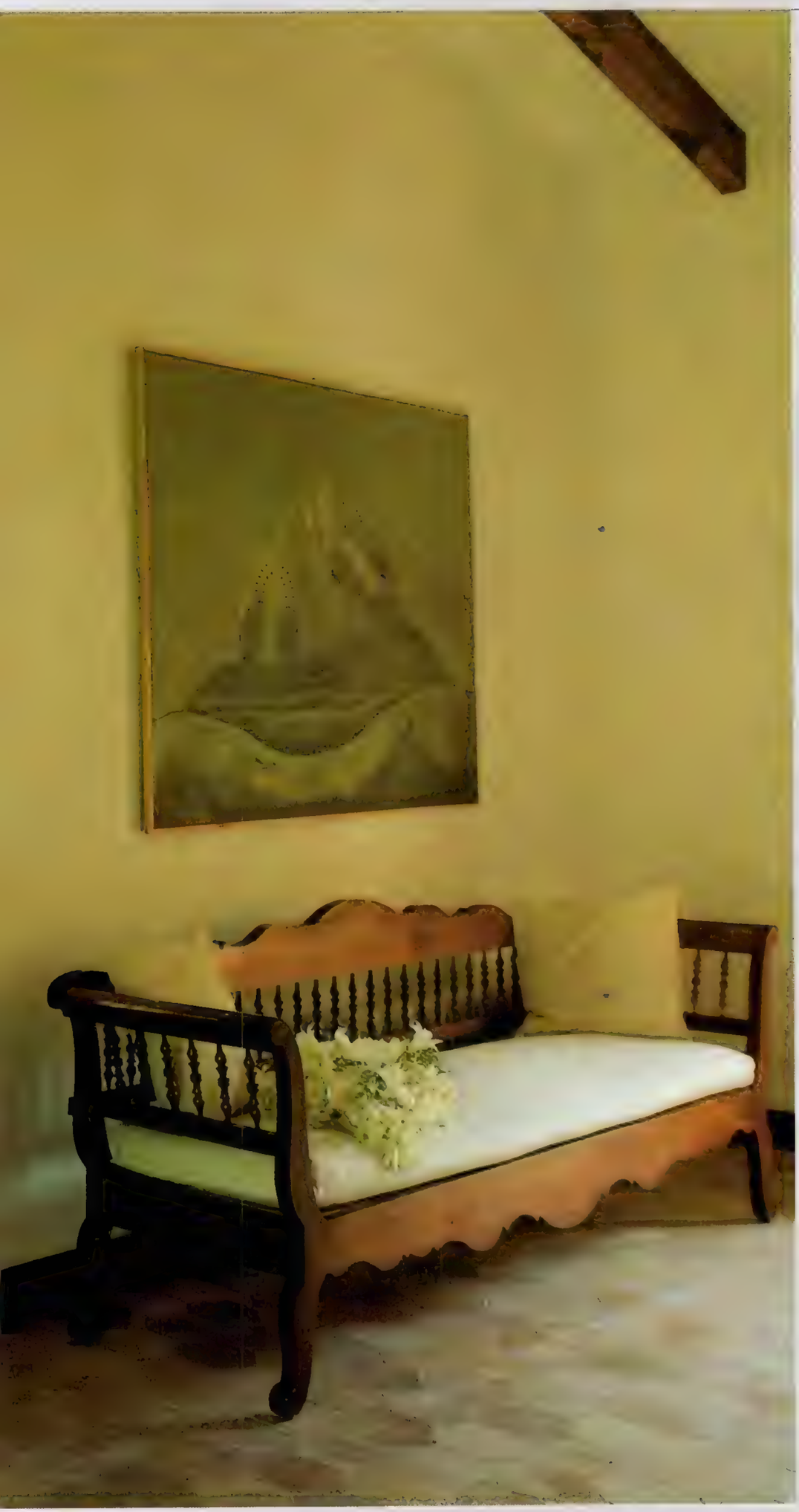
La Residencia auf Mallorca

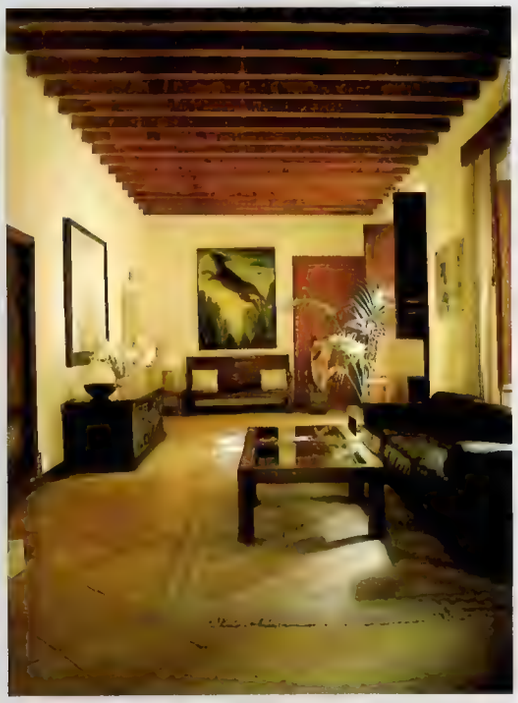
EINE HERBERGE FÜR LIEBHABER

Manchmal ergänzen sich die Dinge großartig: Ein Deutscher fand auf Mallorca ein Anwesen voller Charme und Schönheit. Und weil er es nicht allein genießen wollte, machte er ein Hotel daraus

Das Baumaterial lag gleich um die Ecke. Im 16. Jahrhundert entstanden aus dem Felsgestein der Sierra de Mallorca Herrenhaus und Nebenhäuschen, Mauern und Mäuerchen und viele, viele Treppenstufen. So garantiert das Hotel „La Residencia" Abwechslung und Erholung auf vielen Ebenen: Im Parterre locken Wiesengrün und alter Baumbestand, treppab Olivenhaine und Zitruswäldchen, und treppauf Swimmingpool mit Grillrestaurant. Zum Meer sind es per Auto fünf Minuten. Wer höher hinaus will, darf die wilde Cordillera Norte mit ihrer höchsten Erhebung von 1445 Metern erklimmen.

EINE HERBERGE FÜR LIEBHABER





Stilmischungen mit Fingerspitzengefühl. Das surreale Bild der Engländerin Vavara Gzell (Foto links) verträgt sich mit den spanischen Antiquitäten. Deyas Künstlerkolonie ist heute international gemischt. In der Eingangshalle ein Bild der Vietnamesin Yamick Vu. Unten: Blick in einen der Innenhöfe. Der Name des Hotel-Restaurants „El Oliva" erinnert daran, daß hier die ehemalige Ölmühle stand.

EINE HERBERGE FÜR LIEBHABER

Vergiß alles was Du über Mallorca weißt, vergiß Deine Vorurteile und Deine Antipathien gegen ‚Würstl con Kraut' und Discolärm. Vergiß die vielgesehenen Fotos überfüllter Badestrände und die überwinternden Rentner in den Bettenburgen von Palma di Mallorca, die da sitzen, als hätte es einen Spatz in die Südsee verschlagen.

Fahr trotzdem hin. Ich verrate Dir meinen Geheimtip. Und sag ihn nur weiter an Leute die wir mögen. Solche wie Du und ich…"

Der Brief ist grau an manchen Stellen, hat Falten und Knicke. Ich trage ihn schon lange in meiner Tasche.

Vorahnung, daß ich diese Adresse einmal ganz plötzlich brauchen werde?

Genug von der Stadt und genug vom Job. Genug von den entnervenden Freunden mit ihren komplizierten Beziehungsproblemen.

Ich will weg. Einfach so, und das sofort. Ich will Natur. Nicht unbedingt – wie so gern und oft verheißen – unberührt. Aber in Ordnung soll sie sein. In ihrer eigenen Ordnung. Ich will allein sein, wenn ich mag. Oder auch nicht, wenn ich mag. Ich will einen Platz, um mich wohl und geborgen zu fühlen. Will fremd und zugleich vertraut sein. Füße und Nerven hochlegen. Entspannen. Vacaciones.

Mehr Glück als Verstand: Im Hotel „La Residencia" ist tatsächlich ein Zimmer frei. Mein Gefühl hatte gehofft, mein Verstand es mir ausgeredet. Solche Hotels werden für gewöhnlich langfristig reserviert. Warten nicht auf so einen Spontan-Reisenden wie mich.

Vom Flughafen Palma Richtung Norden. Die Straße folgt der kurvigen Steilküste. Rechts Terrassengärten, Olivenhaine und Pinienwäldchen. Links unten blitzt blau das Mittelmeer.

Zwischen den Städtchen Valldemosa und Sóller liegt das Dorf Deya am Rande der Sierra del Teix. Nach 20 Minuten Fahrt bin ich da. Auf dem Platz vor der Kirche halte ich an. Ausschau: Ein Musterdorf wie aus dem Bilderbuch der heilen Welt. Ein schlafender Hund in der Sonne und weit und breit kein Tourist.

Von der Terrasse ein herrlicher Blick auf die Landschaft, innen viel altes Gerät und Nouvelle Cuisine unter deutscher Leitung und mit spanischem Service

Das muß es sein. „La Residencia". Mauerumfriedet und neben dem großen Herrenhaus aneinandergeschmiegt die kleineren Anbauten mit ihrem verschachtelten Auf und Ab der Dächer. Ein wenig abseits das zum Hotel gehörende Restaurant „El Oliva".

„Hemos reservado una habitación". Ist natürlich nicht richtig, aber einen anderen Satz hat Langenscheidts Universal-Wörterbuch nicht vorgesehen.

Bevor ich mich und das kleine Büchlein weiter blamiere, merke ich, daß alles auch bestens auf Deutsch geht. Hotelbesitzer Axel Ball erscheint. Den Berliner sieht man seinem sonnengebräunten Gesicht nicht mehr an. Mit 18 kam er nach Mallorca.

Clever und irgendwie besessen muß er gewesen sein. Hat tausend Jobs gemacht, ein wenig Schmuggel, sagt man, etwas Englischunterricht. So genau weiß das keiner. Und längt umrankt ihn mallorquinische Legende.

Dann hat er die alten Häuser entdeckt. Fing an sie umzubauen. Klein, klein erst, aber immer mit großen Ambitionen, was die zu erhaltende Schönheit der Häuser anging. Das ist über zwanzig Jahre her. Die umgebauten Häuser hat er gut – und gewinnbringend – verkauft.

Hier in Deya und seiner Umgebung verschandelt bis heute keines dieser schnell hochgezogenen Renditeobjekte, die sich gern Feriendorf nennen, die Landschaft.

Die Erklärung dafür erfahre ich schnell: Um die Jahrhundertwende entstand in Deya so etwas wie eine Künstlerkolonie. Der englische Schriftsteller Robert Ranke-Graves hat bis zu seinem Tod in Deya gelebt. Andere kamen und gingen. Vor allem waren es Maler, die hier ein zweites Zuhause fanden: Ernst Fuchs und Ulrich Leman, Marty Klarwein und Domonico Gnoli. Die vielen Bilder im „La Residencia" sind Leihgaben und Geschenke an den Kunstfreund Axel Ball.

Doch zurück zur Residenz „La Residencia". Das Anwesen stammt aus dem 16. Jahrhundert. Als Alex Ball es entdeckte, war es reichlich heruntergekommen. Zwei Jahre Beharrlichkeit und liebevolle Arbeit haben den Häusern innen und außen eine Grundüberholung verpaßt: genau der leise, unaufdringliche Luxus, den jemand wie ich gern hat. Tennisplatz und riesiger Swimmingpool fehlen nicht auf dem 12 Hektar großen Hotelgelände. Die Zitrone zum Tee kann man sich selbst vom Baum pflücken, die Olive zum Martini-Cocktail ebenfalls.

Der private Badeplatz am Meer ist bald fertig. Axel Ball, Perfektionist, plant auch hier Superlatives, und das dauert bekanntlich in südlichen Ländern besonders lange.

Doch ehrlich gesagt: mich hätte es ohnehin kaum vom Swimmingpool samt Bar weggebracht.

Im Hotel-Restaurant „El Oliva" bringt der deutsche Küchenchef Josef Sauerschell Nouvelle Cuisine mit leicht mediterranem Touch auf den Tisch.

Das, was man in manchen Kreisen so gerne Ambiance nennt, stimmt rundherum. Von der Rezeption, den großzügigen Hallen und der Bar bis in den letzten Winkel der Zimmer. Jedes der 34 Hotelzimmer (inklusive der acht Suiten) hat seinen eigenen Stil. Ausgesuchte spanische und mallorquinische Möbel. Dazu viel Kunst an den Wänden, die die herbe Schönheit der Insel widerspiegelt.

Beim Abschied beschleicht mich leise Wehmut. Der Gedanke, daß solche Hotels und Besessene wie Axel Ball immer seltener werden. Wenn es sie einmal nicht mehr gäbe, wären wir Reisende endlich alle gleich: nämlich arm dran.

K. J.

Informationen:
Hotel La Residençia
Son Moragues, Deia/Mallorca
Telefon: 0034-71-63 90 11
Geöffnet vom 15. März bis 15. Januar

Einzelzimmer	9000 Ptas. (ca. 135 Mark)
Doppelzimmer	14000-16000 Ptas. (210–240 Mark)
Suite	21000 Ptas. (ca. 317 Mark)

Beste Reisezeit:
Mai/Juni und September/Oktober

Dokumentation: Christian Staubesand

GOURMET

ENTSCHEIDUNGS-HILFE FÜR GENIESSER

James Bond hat damit nie Schwierigkeiten. Wir gewöhnlichen Sterblichen jedoch sind schon manchmal unsicher angesichts der Frage: Welcher Wein zu welchem Essen. Zu verwirrend ist da die Vielfalt, zu groß die Zahl der möglichen Kombinationen. Ein Tream des Heinen-Verlages hat es nun im aufopferungsvollen Selbstversuch unternommen, hier einmal Systematik hineinzubringen. Entstanden ist dabei ein kleinformatiges, aber gehaltvolles Nachschlagewerk, das die Frage „Essen und Wein" schnell lösbar macht, ohne wichtige Details außer acht zu lassen. Mit eingängigen, aber für die Praxis zu undifferenzierten Faustregeln (nach Art des oft gehörten Satzes: „roter Wein zu rotem und weißer Wein zu weißem Fleisch") geben sich die Autoren nicht zufrieden. Sie berücksichtigen eine Vielzahl von Faktoren, die anderswo zu kurz kommen. Darüber hinaus veranschaulichen sie die Theorie mit gut gewählten Beispielen dafür, wie man Speis und Trank zu einem harmonisch abgestimmten Gesamtkunstwerk machen kann. Den Selbstversuch zwecks Überprüfung der Ratschläge wird sich der echte Genießer allerdings nicht nehmen lassen.

BÜCHER

DAS ERBE DER FRÜHEREN HERREN

Zum Stichwort Karibik fallen zwar jedem ein paar Assoziationen ein (Rum, Reggae, Voodoo…), aber eine genauere Kenntnis dieser Region haben die wenigsten. Was auch gar nicht einfach ist: Denn die von Kolumbus fälschlich für Westindien gehaltenen Inseln, Antillen genannt, sind von den verschiedensten Kolonialherren heimgesucht worden und haben sich dadurch zu einem bunten „Patchwork" der Kulturen, Sprachen und Rassen entwikkelt. Einen interessanten Einblick in diese komplizierte Welt vermittelt nun ein Buch aus der Edition Fricke (im Rudolf Müller Verlag). Zwar ist es nicht umfangreich und auch vom Thema her begrenzt; es geht um die „Spuren kolonialer Architektur". Aber gerade dieser konkrete Fokus bringt das für die Antillen so Bezeichnende bestens zum Vorschein – das Wechselspiel von europäischen Einflüssen und eigenem nationalen Charakter. Die alten Kolonialbauten stehen da als Zeugen des inneren Widerspruchs, fast verzweifelt an einem europäischen Original orientiert und doch mit jenen verräterischen Abweichungen, die der Standort mit seinem ganz anderen Klima erzwungen hat. Zu den Photographien von Maren Heyne gesellt sich ein kurzer, aber dichter Text von Hans Christoph Buch („Versuch, einem Mitteleuropäer die karibischen Inseln zu erklären"). Alles in allem ein Beispiel dafür, wie man auch mit nicht so großem Aufwand, allein durch Sorgfalt und intelligente Gestaltung, ein gutes Photobuch machen kann.

GUT ESSEN UND TRINKEN IN INNSBRUCK

ROMANTIKHOTEL · RESTAURANT
SCHWARZER ADLER
KAISERJÄGERSTRASSE 2 · TEL. 5222/27109 od. 32486

Der „Schwarze Adler" ist ein alteingesessener Gasthof im Zentrum von Innsbruck. Die Küche, unter Leitung von Werner Ultsch, bietet zweierlei an Spezialitäten: Einerseits werden die bodenständigen Tiroler und Österreichischen Gerichte gepflegt, zum anderen bereitet die „Österreichische Naturküche" für den ernährungsbewußten Gast köstliche Überraschungen. Alte, original Tiroler Stuben und das „K.u.K.-Restaurant" im Gewölbekeller vermitteln gemütlich-elegante Ambiance für ein gepflegtes Essen.

RESTAURANT
Altstadtstüberl

Der Treffpunkt für Gourmets – ganz gleich, ob Sie als GALA-Leser Spezialitäten oder die regionale Küche lieben. Schauen Sie doch einmal bei uns vorbei.

Ernst und Edith Dengg
Riesengasse 13, A-6020 Innsbruck
Tel. (0043) 5222/22347

RESTAURANT
Ottoburg

Inmitten der Innsbrucker Altstadt gelegen, erwartet den Feinschmecker in unseren Herzogstuben ein köstliches Mahl in einer wohltuenden Atmosphäre. Doch überzeugen Sie sich selbst.

Josef Hackl
Herzog-Friedrich-Straße 1
A-6020 Innsbruck/Altstadt
Tel. (0043) 5222/34652

Von Innsbruck über Salzburg nach Wien

GROSSE LEGENDEN UND EIN WENIG SCHMÄH

Unsere Fahrt von München über Innsbruck und Salzburg nach Wien begann höchst unerfreulich an der österreichischen Grenze, das heißt, an der Station der Inntal-Autobahn bei Kufstein: Ein übereifriger Zöllner ließ sich Koffer öffnen, wühlte zwischen Kleidern herum und ordnete im Kommando-Ton an: „Öffnen Sie dies, öffnen Sie das!" Dann insistierte er, unser Reiseziel zu erfahren. Und erst nachdem ich ihm erklärt hatte, daß ich vorhabe, über sein Land zu schreiben, ließ er uns gnädig weiterfahren.

Ziemlich verärgert kamen wir in Innsbruck an, wo uns ein ungewöhnlich liebenswürdiger Hoteldirektor, Wolfgang Bracke, im Hotel Europa-Tyrol empfing. Man kann nicht behaupten, daß dieses Hotel besonders schön liegt: Gegenüber ein ziemlich häßlicher Bahnhof, und der Verkehr vor dem Haus ist nicht gerade leise. Die Hälfte aller Zimmer geht allerdings zum absolut ruhigen Hof hinaus, die andere Hälfte hat schallisolierende Fenster. Das Haus gehört zur Gruppe der „Imperial-Austria-Hotel-AG" unter der Generaldirektion von G. W. Engelhardt (Hotel Imperial, Wien, Hotel Goldener Hirsch, Salzburg und Hotel Bristol, Wien).

Das 132-Zimmer-Hotel verfügt über 92 Doppelzimmer mit Bad. Die Einrichtung des Doppelzimmers war recht üppig: abgetrennte Schlafecke und ein Wohnteil mit Sofa und bequemen Sesseln, großen Borden, TV-Gerät, Radio und natürlich Telefon. Alle Zimmer des Hotels sind unterschiedlich eingerichtet: Es gibt rustikalen und Biedermeier-Stil. Einige Räume sind ganz in Mahagoni gehalten. Dennoch hat man nicht den Eindruck, in einem modernen Luxushotel zu wohnen – eher in einem gemütlichen großbürgerlichen Haus aus der Jahrhundertwende.

Nachdem Wiens berühmtester Küchenchef, Werner Matt, der in den Restaurants des Hilton-Wien regiert hatte, Anfang des Jahres diesen Konzern verlassen hatte, um gastronomischer Direktor der „Imperial"-Gruppe zu werden, hat sich auch die Küche im „Tyrol-Europa" von Innsbruck wesentlich verfeinert. Aus der ziemlich bescheidenen, rustikalen Tiroler Küche ist unter Matts Einfluß eine refomierte, „neue bürgerliche Küche" geworden, die es nun auch mit Werner Ultschs „Österreichischen Natur-Küche" im Romantik-Hotel „Schwarzer Adler" aufzunehmen versucht. Dieses Haus liegt direkt am Rande der sehenswerten Altstadt der Alpenstadt und ihrer großen Fußgängerzone, die ständig von Touristen wimmelt: Man bewundert hier mit Staunen das „Goldene Dach" des spätgotischen Erkers mit über 2500 vergoldeten Kupferplatten, die sich Kaiser Maximilian I. um 1500 als Hofloge hat bauen lassen, um die Veranstaltungen auf dem Stadtplatz besser überblicken zu können.

Innsbruck ist aus verschiedenen Gründen eine Reise wert. Im Winter idealer Platz für Sportler: ein olympisches Eisstadion, eine Olympia-Sprungschanze, eine olympische Kunstbahn für Bob und Rodel, eine Olympia-Bahn, die zum 2243 m hohen Hoadl hinaufführt, jede Menge Alpengipfel, Bahnen und Ski-Aufzüge, Ski-Abfahrten für Anfänger und für Profis. Der historisch Interessierte findet reichlich Futter in der Altstadt, und schließlich steht dem Gourmet noch ein besonderes Erlebnis ins Haus: die „Naturküche" des Werner Ultsch, des jungen Küchenchefs im Romantikhotel „Schwarzer Adler". Auch dieses Haus kann zum Wohnen empfohlen werden, obwohl es wesentlich kleiner ist und sich bescheidener gibt als das „Europa-Tyrol". Der „Schwarze Adler" ist das Traditionshotel einer Familie, und Werner Ultsch leitet die Küche im elterlichen Betrieb. Die Preise liegen beträchtlich unter denen des „Europa-Tyrol", nämlich zwischen 900 und 1400 Schillingen mit Frühstück (Europa-Tyrol: 1400 bis 1900 in der Vorsaison und 1700 bis 2600 in der Hauptsaison, ohne Frühstück).

Ideal für Wintersportler ist Innsbruck mit seinem nahegelegenen Gebirge. Eines der Wahrzeichen der Stadt: die Maria-Theresia-Säule.

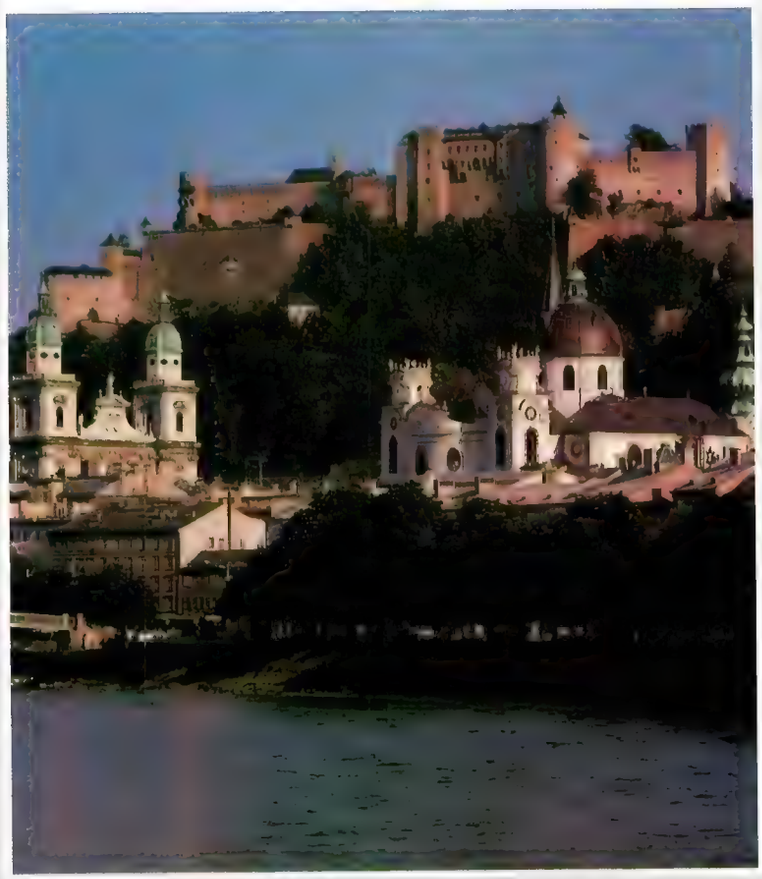
Der „Schwarze Adler" bietet zwei Restaurants an: die „Tiroler Stube" in rusikalem Stil, der bei vielen die „Gemütlichkeit" suchenden deutschen Besuchern besonders gut ankommt, und das K.u.K.-Restaurant in eleganter Einrichtung unter einem Gewölbe.

Werner Ultsch hat schon 1981 einen eigenen Arbeitskreis „Österreichische Natur-Küche" gegründet, zu dem heute über 100 Restaurants in der Alpenrepublik gehören, die sich nun um eine erneuerte „Nouvelle Cuisine" bemühen. Österreichs Presse schrieb, daß Ultsch die „Körndl-Kost" für Gourmets hoffähig und eßbar gemacht habe. Entscheidend für Ultsch ist die Ablehnung jeder fanatischen Einseitigkeit: Es gibt keinesfalls bei ihm nur Körner-Gerichte oder vegetarische Kost, er bemüht sich, wie die große französische und die Nouvelle Cuisine auch, Gesundheit mit Feinschmeckerei zu harmonisieren. Es fehlen auf der Speisenkarte weder der Tafelspitz, noch der hausgebeizte Lachs oder der Steinbock-Schinken oder die Kalbsnieren, es gibt neben Spanferkel auch Hirschragout; aber stets achtet er bei all diesen Produkten auf die dazu passenden Beilagen, die nicht nur in Mini-Portionen serviert werden. Seine Küche versucht, jeder Einseitigkeit aus dem Wege zu gehen.

Unser nächstes Ziel war der legendäre „Goldene Hirsch" in Salzburg. Ihn allerdings zu finden, bedeutet für den Autofahrer ein Problem, und nachdem wir zweimal die Altstadt mit ihrer großen Fußgängerzone umkreist hatten, nahm sich schließlich eine Polizeistreife unserer an und lotste uns zum Hintereingang des Hotels, wo allein man vorfahren und das Gepäck ausladen kann. Der Haupteingang geht nämlich zu der Fußgängern vorbehaltenen Getreidegasse hinaus, durch die man nicht zu fahren wagt, obwohl der Hotelprospekt kühn be-

hauptet, die Zufahrt sei für Hotelgäste „jederzeit" gestattet.
Ansonsten ist die Lage des „Goldenen Hirsches" im Herzen der Altstadt neben dem Geburtshaus von Mozart und in der Nähe des Festspielhauses ideal.
Das heute auch zur „Imperial"-Gruppe gehörende Hotel hat den Vorteil, daß man von einem echten Grafen, Johannes von Walderdorff, empfangen wird. Seine Familie besaßt einmal dieses Hotel, bevor es verkauft werden mußte. Nach Tradition und Prominenz riecht es hier überall. Bekannte Schauspieler, Musiker, Staatsmänner und Scheichs, Fürsten sowie Hoch- und Niedrigadel gehen hier ein und aus.
Von den nur 58 Zimmern dieses alten, kleinen Hauses sind 43 Doppelzimmer und nur 10 Einzelzimmer; es gibt aber noch fünf Suiten mit Salon. In allen Zimmern stehen Antiquitäten verschiedenster Stilrichtungen, die dem Haus teils ein großbürgerliches, teils ein rustikales Bild geben. Jedes Zimmer hat seine Individualität – sozusagen Gegenpol zu den heutigen Hotel-Ketten mit ihren genormten Einrichtungen.
Die Küche mit Chef Herbert Pöcklhofer zeigt überraschende Feinheit, die man eigentlich in einem Prominenten-Hotel gar nicht erwartet.
Pöcklhofer bietet zu einem Teil einheimische Spezialitäten, die er jedoch stets auf französische Art verfeinert. Stolz kann er darauf verweisen, daß er einmal Koch im Pariser „Maxim's" war, als dieses Haus noch drei Sterne im Michelin hatte. Wer nur Hochdeutsch beherrscht, wird die österreichischen Speisenkarten nur schwer verstehen können: Der „Rehlungenbraten" hat in Salzburg oder Wien nichts mit der Lunge des Tieres zu tun, sondern ist ein schlichtes Filet. Eine „Liwanze" ist eine tschechische Spezialität aus Hefeteig, der zu kleinen, flachen Pfannkuchen verarbeitet wird, und den man meistens mit „Powidl" serviert, das heißt, mit einem schlichten Pflaumenmus (ebenfalls tschechisch). Auf den Speisenkarten Österreichs wird den Deutschen drastisch vor Augen geführt, daß Österreich wirklich kein Teil Deutschlands ist oder war, sondern daß Ungarn, Böhmen, Jugoslawien und – ja, auch – Italien zu diesem Land gehörten. Das berühmte „Wiener Schnitzel" wurde schließlich aus Italien importiert.
Wen nicht Tradition, ideale Lage in der Altstadt und Prominenz in den „Goldenen Hirsch" zieht, kann hervorragend im neuen „Sheraton" am Mirabell-Park wohnen. Dieses Haus hat sich architektonisch recht gut in die alte Stadt eingefügt, und ist nicht vergleichbar mit jenen häßlichen Beton-Glas-Bauten, wie sie heute in manchen Großstädten üblich geworden sind. Vorteil: Die Anfahrt zum Sheraton ist vergleichsweise sehr einfach. Ein großer Teil der Zimmer geht zur Parkseite hinaus, wo es nachts absolut ruhig ist. Eine Tiefgarage befindet sich direkt neben dem Hotel. Die Zimmer und Suiten sind hervorragend und geschmackvoll ausgestattet, die Bäder perfekt mit allen Accessoires, die sich denken lassen, eingerichtet. Es fehlt an nichts.
Das freundliche und festliche Restaurant wird ergänzt durch eine schöne Sommer-Terrasse, auf der man essen und Kaffeetrinken kann. Das Essen ist nicht ganz so fein und raffiniert wie im „Goldenen Hirsch", aber für ein Großhotel sehr anständig. Die Preise sind durchaus vergleichbar.
Über Wien haben so viele Journalisten, Literaten, Künstler und Politiker Gutes und Böses gesagt, daß es schwerfällt, überhaupt noch ein paar Zeilen über diese herrliche und herrlich verrufene Stadt zu schreiben. Wir wollen deshalb auch nur ein paar besondere Highlights erwähnen, die einen gewissen Neuigkeitswert haben.
Die „neue Küche" hat in Wien geradezu eine Revolution ausgelöst. Schluß mit den überfetteten Mehlspeisen-Schlachten, die manch einem hübschen Wiener Madel die Hüften erheblich aufgepumpt hatten – her mit leichteren Zubereitungen und ungewohnten Produkten, wie sie die französische Küche verwendet. Die Wiener Küchenreform begann zwar ein paaar Jährchen später als die deutsche; doch besitzen viele Köche der Hauptstadt nun eine Vereinigung der „Neuen Wiener Küche" (NWK), die gut zusammenhält. Journalistischer Initiator war mein Freund und Mitarbeiter Dr. Hans Bernert, professioneller Anführer war Werner Matt, der damalige Küchenchef des „Prinz Eugen" im Wien-Hilton.
Werner Matt hinterließ, als er vor einiger Zeit das Hilton verließ, eine so gut eingespielte weiße Brigade, daß die Küche das alte Niveau behalten hat. Es lohnt sich immer noch, im „Prinz Eugen" zu speisen. Das am Stadtpark schön und praktisch gelegene Hotel Hilton bietet modernsten Komfort, den man in seiner Einheitlichkeit lieben kann oder auch nicht. Wer Wiener Geschichte atmen will, kann sie in diesem Haus im Entfernten nur im Restaurant erleben, über dessen antikisierenden Stil sich schon viele Journalisten ebenso lobend wie tadelnd geäußert haben.
Ganz anders die Wiener Traditions-Hotels „Imperial" und „Bristol", die seit 1977 zur Austria-Gruppe gehören. Ein Herzog von Württemberg, der als Oberst in der K.u.K.-Armee diente, hatte sich 1865 einen Stadtpalast in zentraler Lage, nur ein paar Schritte von der Oper entfernt, bauen lassen, ihn aber nie selbst bewohnt, sondern ein paar Jahre später an einen Nachfolger verkauft, der aus dem Palast ein Grand-Hotel für die Fürsten und Staatsoberhäupter machte. Das Haus durfte sich mit kaiserlicher Genehmigung K.u.K.-Hofhotel nennen und blieb dann auch bis heute Staats-Herberge.
Neu sind im „Imperial" zwei Dinge: Erstens wurde erst kürzlich das Restaurant „Imperial" in „Zur Majestät" umbenannt. Sinn des Namens: Jeder Gast soll sich dort wie eine Majestät vorkommen und auch so behandelt werden. Zweitens hat Wiens am höchsten dekorierter Koch, Werner Matt – wie gesagt – die gesamte gastronomische Oberleitung des Konzerns übernommen, was man schon an der Gestaltung der Speisenkarten erkennen kann, die nun eine zweifellos interessantere Lektüre geworden sind als vorher.
Um „Wiener Schmäh" kommt kein Traditionsrestaurant dieser Stadt herum: So zählen denn

Nicht nur für Festspielgäste eine Reise wert: Salzburg. Blick über die Salzach zur Altstadt und die trutzige Feste Hohensalzburg.



auch das „Gekochte Rindfleisch“ und das „Beuschel“ (Lunge) zu den Spezialitäten, die man der Tradition halber anbieten muß, damit jeder Gast auch weiß, daß man in Wien speist. Der Küchenchef war gewiß enttäuscht, als wir unter zwei der berühmtesten Wiener Spezialitäten wählten: das „Wiener Schnitzel“ und den „Tafelspitz“. Beide sind Legenden, mehr nicht: im übrigen genau jener Schmäh, den so viele Literaten lauthals ironisiert haben. Unter der vorbildlich gewellten Panierung des Schnitzels kam ein verdammt trockenes Stück Kalb hervor, der Tafelspitz war ziemlich aromafrei und fasrig, mitnichten jenes saftige, beste Stück vom Hinterteil des Ochsen, wie es in der Literatur so oft gelobt wurde.

Die weniger berühmten Spezialitäten sind entschieden vorzuziehen, zum Beispiel der ganze gebackene Zander (Fogosch), das sautierte Perlhuhn, der Lammrücken oder die ganze Kalbsniere. Der Wagen mit den fertigen Vorspeisen kann sich mit jenen in den „Drei Husaren“ messen, was schon etwas bedeuten will.

Zum Hotel: Wir bewohnten eine jener Fürsten-Suiten, in denen man sich königlich fühlt: ein 100 Quadratmeter großer Salon mit zwei üppigen Sitzecken, Schreibtischen, Bar, Fernsehgerät, Telefon und ein ebenso großes Schlafzimmer, wo das riesige Doppelbett wie eine Miniatur wirkte.

Ein paar Schritte vom „Imperial“ entfernt und direkt gegenüber der Staatsoper liegt das Hotel „Bristol“ mit dem Luxus-Restaurant „Corso bei der Oper“, dem „Sirk-Eck“, einem etwas einfacheren, aber sehr beliebten Treffpunkt an der Ecke Mahlerstraße, das aus einem Café im Parterre und der Rôtisserie in der ersten Etage besteht. Küchenchef im „Corso“ ist der Matt-Schüler Gerer, der bereits in verschiedenen Wiener Feinschmeckerlokalen Spitzenleistungen hingelegt hatte. Reinhard Gerer präsentiert zu jeder Opern-Premiere ein „Premieren-Menü“, das sich dem jeweiligen Thema der Oper anpaßt. Wir konnten ein Diner genießen, an dem kein Fehl und Tadel zu entdecken war. Der jugendstilig wirkende, sehr geschmackvolle und

GROSSE LEGENDEN UND EIN WENIG SCHMÄH

festliche Speisesaal mit seinen maximal 66 Plätzen gehört zweifellos zu den drei schönsten der Hauptstadt.

Zu den schönsten Hotels, in welchen sie jemals gewohnt hatte, gehört auch das „Bristol“, wie Königin Elizabeth von England behauptete. 152 Zimmer des Hauses, denen Direktor Vögl vorsteht, sind sehr wohnlich im Jugendstil eingerichtet und mit wertvollen Antiquitäten ausgestattet. Viele Doppelzimmer haben vorräume (Dielen), behagliche Salons, in denen alte Chaiselongues stehen, und begehbare Schrankräume. Im Unterschied zum „Imperial“ wurde das Bristol vor rund hundert Jahren von vornherein als Hotel gebaut, was sich natürlich heute als Vorteil herausstellt. Ein fünfter Stock wurde auf das alte Gebäude aufgesetzt mit 30 zusätzlichen Zimmern. Die beiden Türme des Hotels wurden originell mit einer Saune, einer offenen Dachterrasse mit Liegestühlen und einem Ruheraum ausgestattet. Die Treppenaufgänge in beiden Hotels sind eine Besichtigung wert: kaiserliche Pracht im „Imperial“, eindrucksvopller Jugendstil im „Bristol“.

Doch Wiens Hotellerie besteht nicht nur aus dem Hilton, dem Intercontinental, dem Imperial und dem Bristol. Zu Wien gehören das einst von Gault-Millau arg gebeutelte „Sacher“, das neuerdings wieder hochgelobte „Palais Schwarzenberg“, jenes Landschloß mitten in der Stadt in einem 7,5 Hektar großen Park, wo man nicht das Gefühl hat, in einer lauten Großstadt zu nächtigen. Hervorragend wohnt es sich auch im „Mariott“ am Parkring, wo die Gäste in 31 Suiten und 5 Park-Apartments wohnen können. Bemerkenswert nicht zuletzt das „Ambassador“ am Neuen Markt und das moderne „Europa“ in der Kärntnerstraße.

Zu den besten Restaurants gehören das „Mattes“ in der Schönlaterngasse und das „Steirereck“ in der Rasumofskygasse und das „Zu den drei Husaren“, ein elegantes sehr Wienerisches Haus, wo man schon zur Stammkundschaft gehören muß, um wirklich gut bedient zu werden. Dennoch gehört das festliche Abendrestaurant mit seinem Dekor und seiner Stimmung zu den Sehenswürdigkeiten Wiens.

Auf zwei Besonderheiten möchte ich zum Schluß hinweisen: auf die seltsame Kombination von türkischem Restaurant im Parterre und „Hummerbar“ in der ersten Etage: Das „Kervansary“. Unten gibt es Vorspeisen vom Wagen auf türkische Art (Mezes) sowie Kebab und Lammgerichte mittlerer Güte, in der ersten Etage ausgezeichnete Zubereitungen vom frischen Hummer, von Meerestieren aller Art und von Fischen.

Die andere Institution heißt „Landhaus Winter“ weit draußen am Donau-Kanal idyllisch gelegen, wo man bei schönem Wetter auf der Terrasse am Fluß oder im gemütlichen Restaurant drinnen speisen kann. Hubert und Renate Klösch haben hier für ihre Kinder und deren Freunde eine Gruppe „Jeunes coqs“ gegründet, die sich monatlich in einem anderen Gourmet-Restaurant (zu Vorzugspreisen) trifft, um gutes Essen zu studieren und vergleichende Gastronomie zu pflegen. Die Klöschs ziehen so die „Gourmets von morgen“ heran. Klösch selbst macht in seinem Restaurant eine modernisierte Wiener Küche, die sich von manchen Unsitten der traditionellen Küche gelöst hat.

Zu den Legenden, die in Wien besonders zäh sind, gehören das „Sacher“, das sich nach Jaroslaw Müllers Fortgang nicht wieder zu den alten Höhen aufgeschwungen hat, und das ebenfalls berühmte „Demel“, dessen Gebäcks-Qualität sich nicht mit der Feinheit der Pâtisserien von Schumacher in der Kurkonditorei im Wiener Vorort Oberlaa und der noch feineren von „Wittamer“ von Brüssel messen kann. Aber so wenig wie die „blaue Donau“, die niemals blau ist, der „Wiener Prater“ oder die „Wiener Madln“ aus der Legende vertrieben werden können, so ewig werden Demel und Sacher mit ihrem unverwüstlichen Nimbus weiterleben. *Klaus Besser*

Athene, Göttin der Weisheit, wacht über das österreichische Parlament, den neoklassizistischen Bau der Wiener Ringstraße.

Fotos: Vidler, Gontscharott, Pronto, alle Mauritius.

BÜCHER

MUSIKTEMPEL DER WELT

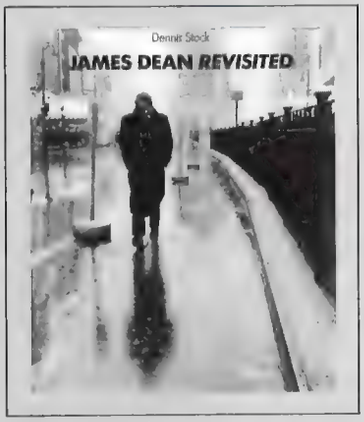
Das Wort „Oper" hat in der Umgangssprache bezeichnenderweise zwei Bedeutungen: es meint das Stück wie den Ort der Aufführung. Opern- und Konzerthäuser spielen im klassischen Musikbetrieb eine ebenso gewichtige Rolle wie die Stars, die darin auftreten. Sie sind Zentren einer weltumspannenden Musikkultur mit individueller Geschichte, Akustik und Ausstrahlung, Tempel für eine riesige Gemeinde von Kunstfreunden. Diese wird ein aufwendig gestalteter Band aus der Edition Lufthansa im Verlag Fink, Kümmerly+Frey erfreuen, in dem von Seattle bis Sidney, von Buenos Aires bis Zürich international bedeutende Opern- und Konzerthäuser beschrieben werden. Abgerundet wird das Werk durch Essays über zeitlose Fragen, über die der echte Musikfreund dennoch immer wieder diskutieren kann; etwa die Kunst des Gesanges, das Erlebnis des Raumklanges oder die Beziehung zwischen Dirigent und Orchester. Das Buch für opernfreie Tage.

IST JA IRRE, LEONARDO

Wenn man den Engländer Ralph Steadman einen „Illustrator" nennt, so ist das eine Verlegenheitslösung. Denn dieser wilde Bildermacher sprengt so ziemlich alle Grenzen, auch die der Benennung. Seine Bilder sind in gewissem Sinne Karikaturen, aber meilenweit von gewöhnlichen Cartoons entfernt; und Bücher illustriert er nicht mehr, die macht er sich selber, in Wort und Bild. Für seinen neuesten Streich hat sich der geniale Engländer nun ein echtes Universalgenie vorgenommen, nämlich Leonardo da Vinci. Steadmans Vorgehen könnte man „kontrollierte Besessenheit" nennen: Er vertiefte sich bis über beide Ohren in die Biographie des italienischen Meisters, studierte sein Werk, suchte Schauplätze seines Lebens auf – und ließ dann der Fantasie freien Lauf. „Ich, Leonardo", sprach Steadman, und ein Buch brach los, das alles, was man über Leonardo weiß, zugleich aufnimmt und ins Aberwitzige verkehrt, das in einem Wirbel von hintersinnigen, grotesken, oft auch derben Einfällen die Gegensätze von Kunst und Kitsch, gutem und schlechtem Geschmack transzendiert. Allein die zeichnerische Persiflage von Leonardos Skizzenbüchern ist wohl geeignet, manchem Kunsthistoriker die Sprache zu verschlagen. Und um über den Umgang mit den biographischen Daten angemessen die Hände ringen zu können, müßte man eigentlich Leonardo-Experte sein. „Ich, Leonardo" (erschienen im Gerstenberg-Verlag) – nichts für Zartbesaitete, wohl aber für Leute, die kreativen Wahnsinn zu schätzen wissen.

JAMES DEAN FOREVER

Über 30 Jahre ist er nun tot, aber immer noch bleibt James Dean der unerreichte Prototyp des rebellischen Jugendlichen, eine durch frühen Tod besonders unsterblich gewordene Kultfigur. Seine Ausstrahlung auf der Leinwand war Ergebnis einer Mischung aus Distanziertheit und Intensität. Viele fragten sich schon, was für ein Mensch er denn nun in Wirklichkeit war. Das war aber auch für die, die ihn persönlich kannten, nie leicht zu sagen. Einer versuchte, ihn dadurch zu verstehen, daß er ihn fotografierte: der Amerikaner Dennis Stock. Seine Bilder sind nun, zusammen mit erläuternden Texten, in einem Buch des Schirmer/Mosel-Verlages versammelt („James Dean revisited"). Nicht nur, was auf diesen Bildern zu sehen ist, auch ihr Stil versetzt uns heute intensiv in die 50er Jahre zurück. Damals war die ungestellte Fotografie mit „verfügbarem Licht" eine keineswegs selbstverständliche Kunst; auch wurde mehr Wert auf Stimmung und Aussage eines Fotos gelegt als auf seine plakative Wirkung. Bei der Annäherung an den schwer faßbaren Schauspieler erweist sich dies als großer Vorteil. Stocks behutsame Art, zu fotografieren, harmonierte ganz offensichtlich mit James Deans Naturell; es entstanden Bilder, die sehr persönlich sind und dennoch den Betrachter nie zum Voyeur machen. Hier sehen wir das Idol von Millionen nicht als Star, sondern als scheuen, verletzlichen, oft verloren wirkenden Jungen, der sich am wohlsten fühlte, wenn ihm die Welt nicht zu nahe kam, und der immer ein wenig den Eindruck verbreitete, als sei er nur zu Besuch unter den Menschen. Ob das nun der „wahre" James Dean war, wer mag das beurteilen? Dennoch berühren uns diese Rückblicke auf das Leben eines erstaunlichen jungen Mannes.



Die Stadt... Innsbruck ...die alles hat

Reichlich Winter, viel Vergnügen!

Genügen 38 Lifte, 83 km Abfahrten, 120 km Loipen? Wer es will: Gästebobfahrten gibt es nur bei uns! **Übrigens:** unsere Skilehrer sind nicht nur Skilehrer!

Hier treffen sich die Insider: in Cafés, Restaurants, Bars, Discos, beim Shopping in der Altstadt, aber auch im Casino, Theater, in Museen oder beim Sport: in Tennishallen, beim Squash oder Billard.
Der Club Innsbruck macht's leicht. Schreiben Sie uns jetzt, Goldene Schlüsselanhänger sind zu gewinnen!

Dazu: Igls, das Skidorf auf der Sonnenterrasse über Innsbruck

FVV Innsbruck-Igls
Burggraben 3
A-6021 Innsbruck
Tel. 0043/5222/26771/500

Anzeige einsenden: Sie erhalten unser Info-Packerl.

die agentour

„GAULT-MILLAU FRANKREICH" IN DEUTSCH

Michael Reinartz, der Herausgeber des deutschen, schweizerischen und des österreichischen Gault-Millau hat nun den „echten" Gault-Millau, nämlich den Restaurant- und Hotelführer durch Frankreich in einer deutschen Übersetzung herausgegeben. Allerdings hat Reinartz das Original beträchtlich gekürzt. So kommt zum Beispiel ein berühmtes Hotel-Restaurant in der Gegend von Bordeaux, das „Réserve" in Pessac, in der deutschen Ausgabe nicht vor. Anstelle der gekürzten Teile hat Reinartz umfangreiche Kapitel über französische Weine, Weingüter und Jahrgänge eingefügt. Informationen, für die der Leser mit Sicherheit gute Verwendung findet.

Immerhin ist die deutsche Ausgabe ein verdienstvolles Werk: Wer durch Frankreich fährt und bisher nur den „Michelin" benützt hat, kann sich nun die amüsanteren Beschreibungen des Gault-Millau zu Gemüte führen, ohne dabei ein französisch-deutsches Wörterbuch wälzen zu müssen.

Bekanntlich haben Gault und Millau zum Ruhm eines großen Teils der heutigen französischen Koch-Prominenz erheblich beigetragen, einerlei, ob es sich nun um Bocuse, Guérard und Joël Robuchon, Alain Senderens oder Jacques Maximin handelt. Von Dankbarkeit der Köche für die enorme publizistische Unterstützung der größten Gastronomie-Zeitschrift Frankreichs und durch die Guides von Gault-Millau konnte allerdings keine Rede sein. Christian Millau hat mir einmal anvertraut, daß Paul Bocuse bei seinen zahlreichen Auftritten und Ansprachen im Ausland nicht ein einziges Mal die Zeitschrift von Gault-Millau erwähnte. Christian Millau schreibt denn auch im Vorwort zur ersten deutschen Ausgabe: „Glauben Sie ja nicht, daß von uns gekürte Superköche sich unter ihren Mützen und auf ihren Lorbeeren ausruhen können. Im Gegenteil: Je höher sie in unserer Wertskala klettern, desto kritischer und anspruchsvoller sind wir in unseren Erwartungen, und wir zögern nicht, erlahmende Qualität zu bemängeln und die Noten dementsprechend zu ändern; denn das sind wir unseren Lesern schuldig."

TREND ZUR TERRASSE

Die Terrasse ist ein höchst angenehmer „Import-Artikel", den hiesige Gastronomen aus den südlichen Ländern Europas eingeführt haben. Was viele deutsche Touristen in Frankreich, Belgien oder in den Mittelmeerländern begeistert, ist das Freiluft-Treiben auf den Café-Terrassen oder vor den kleinen Restaurants, die ihre Tische auf die Straße stellen. Man freut sich an den schönen Innenhöfen mitten in der Großstadt, wo sich's unter Bäumen und in aller Ruhe in angenehmem Ambiente speisen läßt. Diese südliche Stille setzt sich nun auch in Deutschland immer mehr durch. Sogar ein Feinschmecker-Restaurant wie das „Schloß- und Waldhotel Friedrichsruhe" von Lothar Eiermann, gab vor kurzem mit Stolz bekannt, man habe jetzt eine neue große Terrasse angebaut, auf der auch lange Gourmet-Menüs bei gutem Wetter serviert werden. Ein Wermutstropfen trübt jedoch häufig das positive Bild: Die unsinnige Sitte, auf den Terrassen Kaffee nur in Kännchen-Portionen zu servieren…

FISCH IST GESUND

Zwar sind wir Deutschen noch weit entfernt vom Fischkonsum der Franzosen, Belgier und Japaner. Immerhin steigt jedoch der Verbrauch an Meerestieren zusehends. Dies wohl auch deshalb, weil die Ernährungswissenschaftler das Fischfett als besonders dem Kreislauf zuträglich und für antisklerotisch halten. Aber die Freude über den 1985 um fast zehn Prozent gestiegenen Fisch-Absatz wird erheblich getrübt, wenn wir erfahren, daß von den über achtzigtausend Tonnen verkonsumierten Fisch nur dreizehn Prozent auf Frischfisch entfallen. Der große Rest teilt sich in Tiefkühl-, Räucher- und sogenannte Feinkost-Produkte, worunter Fischkonserven und Gabelbissen zu verstehen sind.

Ob also der Erfolg beim Fischverbrauch ein ebenso großer Erfolg für die Volksgesundheit ist? Es gibt Ernährungswissenschaftler, die das bejahen. Sie behaupten, auch die Fischkonserve enthalte die gleichen Vollwert-Stoffe wie frischer Fisch. Viele Ernährungsspezialisten empfehlen indessen, man solle zweimal wöchentlich frischen Fisch essen.

CHAMPAGNER ZUM ANGEBEN

Es ist heute üblich geworden, daß sich berühmte Restaurants eine eigene, angeblich nur für sie produzierte Champagner-Marke zulegen. Dabei wird in der Regel der Produzent aus Reims, Epernay oder Ay schamhaft verschwiegen. Entsprechend laufen also Champagner unter dem Namen von Bocuse, Troisgros, Guérard oder Vergé. Mit ihnen wird für das Restaurant und den Champagner allgemein bestens Reklame gemacht. Die sogenannten Haus-Champagner haben auch hierzulande ihre Käuferschicht gefunden.

Vor einiger Zeit folgte auch Pierre Cardin, unter anderem Besitzer des „Maxim's" sowie der gleichnamigen Ladenkette, diesem Trend. Unter dem weltberühmten Namen des Pariser Luxus-Restaurants laufen Marmeladen und Pasteten ebenso wie Weine und eben auch Champagner.

Selbstverständlich kann und darf die Maxim's-Marke nicht billig sein. Dreißig Mark kostet beim deutschen Importeur, dem „Hanseatischen Wein- und Sekt-Kontor" die Flasche, die in den Restaurants wohl kaum unter hundert Mark zu haben ist. Ich habe dieses Prestige-Gewächs verkostet: Es ist nicht edler als alle echten Champagner-Sorten und keineswegs besser als ein Jean Vesselle oder ein Pommery. Man kauft einen großen und berühmten Namen und kann mit dem Jugendstil-Etikett von „Maxim's" wunderbar Eindruck machen. Resumée: Ein echter Champagner zum Angeben.

DER PERSÖNLICHE BRIEF VOM WIRT

Was den großen Hotelketten nobel und teuer aufgemachte Hausmagazine sind, ist für den kleineren Gastronom der persönliche Brief an seine Gäste. Lothar Eiermann vom „Wald- und Schloßhotel Friedrichsruhe", Rolf-Dieter Jung vom Mülheimer „Fuente", Jürgen Neumann vom „Schloßhotel Hugenpoet" oder Heinzrolf Schmitt vom Nürnberger „Essigbrätlein" unterrichten in ihnen ihre Gäste regelmäßig über Neuerungen und Veranstaltungen ihrer Häuser. Beachtenswert ist vor allem Jürgen Neumanns Gäste-Brief vom letzten Sommer. Neumann scheut sich nicht, seinen Gästen Adressen von anderen Gourmet-Restaurants ans Herz zu legen. Neidlos berichtet er über seine eigenen guten Erfahrungen auf Sylt: Im „Nösse" von Jörg Müller, im „Käptn Hahn" von Ulrich Hinkfus, im „Landhaus Stricker" und im „Stadt Hamburg". Er empfiehlt seinen Gästen, einmal im „Landhaus Ammann" in Hannover zu speisen, und rät zu einem Aufenthalt im „Schloßhotel Petershagen".

Daß sich Gastronomen solchermaßen gegenseitig fördern, dürfte ein gutes Zeichen für den Beginn einer kooperativen kulinarischen Gemeinschaft sein, die sich weniger an kommerzieller Konkurrenz, denn an Qualität orientiert. *K. B.*

·Heute wie in alter Zeit – ein Zeichen guter Gastlichkeit·

»Zum Bären«

Seit alters her laden solche gastlichen Zeichen zur Einkehr,
zu Speis und Trank, zu Rast und Ruh.
Symbole für alle, die gut bewirtet werden wollen.
Und dabei ist auch der Asbach Uralt
– heute wie in alter Zeit –
ein Zeichen guter Gastlichkeit.

Im Asbach-Uralt ist der Geist des Weines!

Romantik Hotels und Restaurants

Hotel Löwe

Schwetzingen und der Spargel, ja, natürlich, aber nicht nur: sondern auch die schöne, große Schloßanlage, ehemalige Sommerresidenz des Kurfürsten Karl Theodor, mit Schloßgarten, Rokokotheater, Moschee und Badehaus. Und die Schwetzinger Festspiele. Und Johann Peter Hebel mit seinen unvergeßlichen, volkstümlichen Dichtungen und Erzählungen.
Direkt neben dem Schloßpark liegt das Hotel Löwe, Mitte des 18. Jahrhunderts als Metzgerei und Weinstube erstmals urkundlich erwähnt. Vier Generationen Familienbesitz bürgen für gekonnte Gastlichkeit und – selbstverständlich – für Zimmer und Appartements mit allem gewünschten Komfort. Die Küche des Löwen bietet, neben dem berühmten Spargel, Fisch, Fleisch und Geflügel nach Art der ‚nouvelle cuisine' oder in regionaler badischer Tradition. Auf der Weinkarte finden sich Spitzenweine bester deutscher und französischer Lagen. Einmal im Jahr, im März, haben die Gäste des Löwen einen besonderen lukullischen Genuß: Spitzenköche aus anderen renommierten Häusern treffen sich zum ‚Schwetzinger Köche-Symposium'. Dabei werden nicht nur Erfahrungen ausgetauscht, sondern es wird auch gemeinsam ein sehr erlesenes Menü kreiert. Schwetzingen lohnt sich also nicht nur zur Spargelzeit. Romantik-Hotel LÖWE, Schloßstraße 4–6, 6830 Schwetzingen, Telefon: 06202/26066.

Voss Haus

Meerumschlungen… wem fällt dabei nicht sofort Schleswig-Holstein ein. Und natürlich auch die traditionsreiche, ehemalige Residenzstadt Eutin. Zwar nicht direkt meerumschlungen, dafür aber direkt am Großen Eutiner See lädt das Romantik-Hotel Voss-Haus zum Bleiben ein. Das historische Gebäude hat in seiner fast dreihundertjährigen Geschichte so manches zum Ruhm deutscher Denker beigetragen: Johann Heinrich Voß, Rektor der Eutiner Gelehrtenschule, übersetzte hier Homers ‚Ilias' und ‚Odyssee' in 18jähriger Arbeit. So lange muß natürlich kein Gast bleiben, um die Schönheiten von und um Eutin kennenzulernen und die vielen kulturellen Aktivitäten der lebendigen Kreisstadt zu genießen. Doch ganz gleich, ob der Aufenthalt im Voss-Haus lang oder kurz ist, Inhaber Mommsen und seine Mitarbeiter sorgen für einen gelungenen und unvergeßlichen Aufenthalt. Für Tagungen und Veranstaltungen stehen besondere Räumlichkeiten zur Verfügung. Und daß dabei das außergewöhnliche Ambiente des Hotels inspirierend wirkt, das hat schon so mancher Gast bestätigt. Kreativ und phantasievoll ist die ‚cuisine à la saison' mit Frischprodukten vom nahen Markt. Zum Kennenlernen bietet das Hotel ein Romantik-Arrangement übers Wochenende an. Und so ist mancher Gast schnell Stammgast geworden. Romantik-Hotel VOSS-HAUS, Vossplatz 6, 2420 Eutin, Telefon: 04521/1797.

FASANERIE

Der Polenkönig Stanislaus Leszynski war ein kluger Mann und ein Ästhet dazu. 1717 verschlug es ihn, woran Schwedenkönig Karl XII. nicht ganz unschuldig war, in die Herzogstadt Zweibrücken; und mit dem sicheren Blick des Ästheten erkannte er sofort den schönsten und romantischsten Flecken der Gegend. Das heißt, der Flekken war mehr als ein Fleck: Es war die herrliche Park- und Waldlandschaft im Osten der Stadt. Hier baute Stanislaus sich ein Schloß, auf dessen Grundmauern heute das Romantik-Hotel Fasanerie steht. Die Parkanlage des Polenkönigs mit ihren mächtigen Bäumen und sprudelnden Quellen ist geblieben. Attraktion neueren Datums ist ein Rosengarten, in dem mehr als 600 Rosen, vorwiegend historische Arten, blühen und duften. Doch auch die kulinarischen Freuden kommen nicht zu kurz: Im Fasanerie-Restaurant kann man entweder deftig pfälzerisch oder fein französisch speisen. Behagliche Komfort-Zimmer oder Appartements sind im Romantik-Hotel Fasanerie Selbstverständlichkeit. Um bei soviel angenehmer Rast nicht zu rosten, dafür hat Hotellier Friedwolf Liebold vorgesorgt: Schwimmbad, Whirlpool und Sauna stehen jedem Gast zur Verfügung. Trimmweg und Kneipp-Becken, Tennisplätze und Golfanlage in unmittelbarer Nähe ebenfalls. Romantik-Hotel FASANERIE, Fasanenstraße 1, 6660 Zweibrücken, Telefon: 06332/44074, Telex: 451182 fahoz d.

REISE Journal

VERGANGENHEIT AUF DEM WASSER

Eine Fracht Dau auf der Reise nach Süden. Durch den Indischen Ozean und das Arabische Meer. Wie vor tausend Jahren. Ein Dinosaurier der Seefahrt hat überlebt.

Fotos und Dokumentation: Clark Stede

Mit einer Dau entlang der Malabarküste

UNTERWEGS MIT FRACHT FÜR KOTEPORA

Man nennt sie Daus, und ihr Bauplan hat sich seit Jahrhunderten nicht verändert: noch immer tun hölzerne Frachtensegler zwischen Indien, Ostafrika und den arabischen Ländern Dienst. Fotograf und Autor Clark Stede fuhr als Mitglied der Mannschaft auf einer indischen Dau. Eine Reise in die Vergangenheit des Segelns.

Dau haben

alles, was ein Segelschiff braucht, aber auch wirklich nicht mehr. Wer etwa „in die Wanten“ will, muß direkt am Tau hochklettern. Webeleinen (Strickleitern), wie man sie von alten europäischen Seglern kennt, gibt es hier nicht. Die einfache Ausrüstung der Dau zwingt die Seeleute, sich ganz auf ihr Gefühl, ihr Können und ihre Erfahrung zu verlassen.

Das Leben

an Bord ist spartanisch. Gearbeitet, gekocht, gegessen, geschlafen wird an Deck, und viel Platz bleibt der Mannschaft nicht. Auch ihre Bezahlung ist alles andere als fürstlich. Aber nur über günstige Frachtraten können die alten Segler im Geschäft bleiben. Sie sind langsamer, aber auch billiger als die Motorschiffe. Kleinere Boote mit einfacher Takelage sieht man überall in den Häfen. Sie dienen als Zubringer für Güter und Menschen.

Wie in alten Zeiten werden auch heute noch Daus an der Malabarküste auf Kiel gelegt. Gebaut wird ohne Zeichnung; die Form jedes einzelnen Teils ist bekannt, seit Menschengedenken von einer Generation an die nächste überliefert. Das einzige, was sich gegenüber früher geändert hat: Die Planken werden heute meist mit Nägeln aneinandergefügt. Ursprünglich „nähte“ man sie mit Leinen aus Kokosfasern zusammen.

Vier Stunden Nachtwache an Bord eines indischen Frachtenseglers: eine ungewöhnliche Tätigkeit für einen deutschen Yachtbesitzer. Vier Stunden äußerste Konzentration und Aufmerksamkeit, vier Stunden Einsamkeit und Zeit für viele Gedanken.

Über mir die Sterne wie gute, vertraute Freunde, um mich herum das Wasser des Indischen Ozeans. Genauer gesagt: Kurs 30 Grad entlang der südindischen Malabarküste. Neben den Sternen ist der Kompaß meine einzige Orientierungshilfe. Doch der ist so alt wie das Schiff. 45 Jahre, so hat mir der Kapitän vor unserer Abfahrt übersetzen lassen, ist diese Dau unterwegs. Wind und Wetter haben die Gradeinteilung und die Zahlen auf der Kompaßscheibe fast bis zur Unleserlichkeit gebleicht. Das Licht der Petroleumlampe darüber ist schwach. Keine Positionslichter, kein Motor, kein Log. Dafür eine offensichtlich friedlich schlafende Mannschaft an Deck. Ein gutes Gefühl, von Kapitän und Crew als Seemann akzeptiert zu sein. Doch ich würde lügen, wenn ich nicht auch meine Angst zugeben würde. Denn ich weiß, daß um mich herum viele andere Frachtensegler unterwegs sind, die meisten von ihnen, ebenso wie wir, ohne Positionslichter und ohne Motor und mit ähnlich altem nautischem Instrumentarium.

Mit einer Ladung von Dachziegeln, Teakholz, Tee und Reis sind wir von Beypore nach Kotepora unterwegs.

Nach zwei Tagen an Bord der indischen Dau und bei meiner ersten Wache sind mir die Schiffgeräusche schon vertraut: das Plätschern der Bugwelle und das Knarren der Teakplanken, das Quietschen der Blöcke und das Schurren der Leinen.

Angestrengt schaue ich in die Dunkelheit und lausche gleichzeitig, ob sich die Geräusche nicht verändern. Der Mangel an technischem Gerät schärft die natürliche Wahrnehmung.

Fremd und gleichzeitig vertraut ist mir das Bordleben. Am ersten Morgen noch erwachte ich kurz vor Sonnenaufgang voller Panik von beißendem Rauch, der durch die hölzernen Planken zog. Aber es stand nicht das Schiff in Flammen, wie ich dachte; der Morgentee wurde auf einer offenen Feuerstelle zubereitet. So wird auf fast allen Daus gekocht. Leichtsinn, Gottvertrauen? Meine Aufregung verstand niemand.

Arbeit an Deck. Der indische Seemann und sein deutscher Kollege, Autor Clark Stede, ziehen hier an einem Strang.

Hassa, der Koch, rollt den Teig aus, der später zu herrlichen Brotfladen gebacken wird. Kurz nach Sonnenaufgang schlägt der Kapitän an ein Eisen: Die Crew findet sich zum Frühstück ein. Es gibt Brot und gebratene Fische, starken Tee und süßes Gebäck. Wir essen mit den Händen, so wie es in fast allen kleineren Städten an der Malabarküste auch heute noch üblich ist.

Bei gleichmäßigem Wind laufen wir gut fünf Knoten, und nach 35 Seemeilen sind die ersten Klippen von Terrychelli zu erkennen. Erste Station unserer Reise, wo wir weitere Fracht aufnehmen sollen.

Geschickt und furchtlos klettern die Matrosen im Rigg herum, um die Segel einzuholen. Wild schlägt das Tuch im Wind, und meine Bewunderung für das seemännische Können der Mannschaft ist groß.

Mit nur noch einem Segel am Mast schieben wir uns langsam durch die Klippen. Tugo, einer der Matrosen, wirft wieder und wieder die Lotleine ins Wasser. An einer Schnur hängt ein Bleigewicht – so wurde schon zu Beginn der Seefahrt die Tiefe gemessen.

Dann wird das Wasser flacher und nimmt eine gelbliche Färbung an. Der Anker fällt, nach ungefähr 30 Metern Fahrt strafft sich die Ankerleine.

Schnell sind wir von kleinen Einbäumen umringt. Einige kommen längsseits; die Händler bieten Brot, Gemüse, Hühner, Fische und Frischwasser an.

Während die neue Ladung – Bambusrohre und Tee für Azhikal – an Bord verstaut wird, mache ich einen Landgang. Terrychelli ist ein Hafenstädtchen mit Kolonialcharakter. Viele kleine Handelsstraßen, wo man vom Nagel bis zum kompletten Motor alles bekommen kann. Ich bestaune einen Kupferschmied bei der Arbeit, kaufe köstlichen Rosinenkuchen und später dazu einen Becher frischgepreßten Zuckerrohrsaft.

Die Einwohner von Terrychelli bestaunen auch mich. Doch daran bin ich nach einigen Monaten Indienaufenthalt gewöhnt.

Am Nachmittag lichten wir den Anker und kommen mit sechs Knoten Fahrt gut voran. Kurz vor der abendlichen Flaute nehmen wir Kurs auf die Küste. Im Abendrot schimmern Palmen und weißer Sand.

Bei fünf Metern Wassertiefe fällt der Anker. Ich schwimme ans Ufer und lege mich in den warmen, weißen Sand. Von „meiner" Dau klingt leise der Gesang der Seeleute herüber; das zwanzigste Jahrhundert ist weit, weit weg.

Am nächsten Tag bläst ein kräftiger Wind und schnell bauen sich Wellen von gut zwei Metern Höhe auf. Die Matrosen laschen die lose Fracht mit kräftigen Sisalleinen fest. Eine Stunde hektische und harte Arbeit, dann ist alles unter Kontrolle. Die Dau trägt alle Segel und rauscht mit weißer Gischtfahne durch die rollende See. An Bord herrscht Hochstimmung, denn alle wissen: in zwei Tagen können wir schon in Azhikal sein.

Wir erreichen die Mündung des Vallapatanam, an dessen Ufern die Stadt Azhikal liegt. Es ist Ebbe. Bei beginnender Flut schiebt sich das Schiff flußaufwärts. Um die Dau zu entladen, ist es zu spät, und so bekommt die Crew Landgang.

Am nächsten Morgen wecken uns in aller Frühe Männer, die mit ihren Kanus die Ladung übernehmen wollen. Unausgeschlafen schieben die Matrosen Teekisten und Säcke an die Reling und lassen sie vorsichtig in die kleinen Boote nieder.

Nach dem Löschen der Ladung wird der Anker gehievt. Vor der Flußmündung noch einmal zwei Stunden Warten. Absolute Flaute. Gegen Mittag endlich geht es weiter, aber die Winde wechseln ständig.

Am nächsten Tag erreichen wir Kotepora, wo wir im offenen Meer ankern. Kleine Frachtensegler übernehmen einen Teil der Dachziegeln.

Für mich heißt es Abschied nehmen von der Dau und von seiner Besatzung. Von Hassa, dem Koch an seiner offenen Feuerstelle, von Tugo, Prodosh, Najib und all den anderen. Trotz Verständigungsschwierigkeiten haben uns gemeinsames Erleben und gemeinsame Arbeit zu Freunden werden lassen.

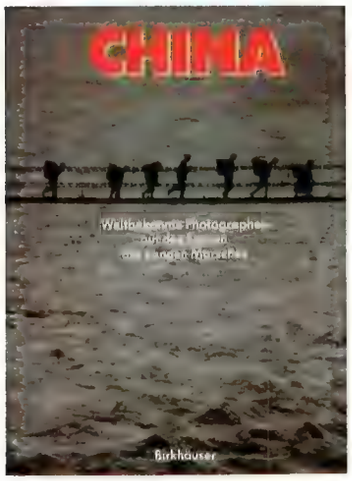
Das Ende meiner Reise ist wie ihr Anfang: In einem kleinen Kanu werde ich an Land gerudert. Das Boot schwankt gefährlich in der Brandung. Ich sorge mich nicht um mich, aber um meine Kamera-Ausrüstung. Sie bleibt trokken, ich nicht.

Ein guter Grund und Vorwand, meine Rückkehr in die Zivilisation noch ein wenig hinauszuzögern. Während Hemd und Hose an einer Palme trocknen, stelle ich meine innere Zeituhr gemächlich wieder auf Gegenwart. Dann mache ich mich auf die Suche nach dem Bus, der mich zurück nach Beypore bringen wird. □

INFORMATIONEN

So kommen Sie auf eine Dau: Die wichtigsten Dau-Häfen sind Beypore, Cochin, Calicut, Kahwar und Bombay. Der Hafenmeister weiß immer, welche Dau wann den Hafen verläßt. Danach muß man mit dem Kapitän sprechen. Ist der bereit, einen mitzunehmen, so braucht man noch eine Genehmigung vom Zoll. Auf dem Schiff reisen Sie nicht als Passagier, sondern als Crewmitglied. Für die Nächte an Deck empfiehlt sich ein warmer Pullover und ein Schlafsack. **Anreise:** Frankfurt – Bombay (Linienflug DM 4222,–, Lufthansa „Flieg & Spar" DM 2028,–). Von dort weiter mit der Bahn, oder Flug nach Cochin. **Einreise:** Visum erforderlich, Typhus- und Choleraschutzimpfung sowie Malariaprophylaxe dringend empfohlen. **Währung:** 100 Rupies = DM 16,10. Ein- und Ausfuhr der Landeswährung verboten. **Sprache:** An der Malabarküste wird Malayisch und Hindi gesprochen. Nicht jeder versteht Englisch. **Beste Reisezeit:** Oktober bis März. **Näheres:** Indisches Fremdenverkehrsamt, Kaiserstr. 77, 6000 Frankfurt/M., Tel. (069) 235423.

BÜCHER



DER LANGE MARSCH DER PHOTOGRAPHEN

Als im Jahre 1934 die geschwächten Truppen der Chinesischen Kommunisten einen Ausbruchsversuch unternahmen, um der Umzingelung durch Chiang Kai Shek zu entgehen, ahnte niemand, daß damit das wohl bemerkenswerteste militärische Unternehmen dieses Jahrhunderts begonnen hatte: der „lange Marsch", der Maos Soldaten 10000 Kilometer durch China führte, und der die Voraussetzungen für ihren schließlichen Sieg schuf. Klar, daß die Chinesen die fünfzigste Wiederkehr dieses Ereignisses gebührend würdigten. Doch sie entschlossen sich auch zu einem ungewöhnlichen Projekt: In Zusammenarbeit mit westlichen Verlagen und Firmen schickten sie ein internationales Team von Star-Photographen in jene Gebiete, durch die der lange Marsch damals geführt hat. Das Ergebnis dieser aufwendigen Expedition liegt nun auch in deutscher Sprache vor (Birkhäuser Verlag). Entstanden ist ein eindrucksvoller Bildband, der auf geradezu vorbildliche Weise Text und Bild verbindet und weit über das hinausgeht, was man üblicherweise von einem Reisebuch erwartet.

STILLES LAND IM NORDEN

Die Stationen und Schauplätze eines Schriftstellerlebens abzubilden und sie zusammen mit Auszügen aus seinem Werk und einer biographischen Skizze zu publizieren – das wird manchmal als allzu sicheres Rezept betrachtet, ein Buch zu produzieren, das zumindest die Fans des jeweiligen Literaten anspricht. Aber wenn nicht bloßes Marktkalkül dahinter steckt, kann dieses Vorgehen durchaus zu einem tieferen Verständnis der Literatur führen und ein visueller Genuß werden, wie im vorliegenden Fall. Das Thema eignet sich dafür aber auch außergewöhnlich gut: denn der Schriftsteller ist hier Knut Hamsun. Und wer seine Werke kennt, der weiß, wie untrennbar sie mit der Natur, der Landschaft seiner Heimat verbunden sind. Der Photograph Harald Haak hat versucht, Norwegen gleichsam als Grundstimmung, als Seelenhintergrund Hamsuns darzustellen. Diese Bilder ziehen den Betrachter förmlich in eine Welt, die großartig schön, aber auch überwältigend und niederdrückend sein kann. Solchermaßen eingestimmt wird dann auch die Lektüre aus Hamsuns Büchern zu einem intensiveren Erlebnis. Viele Leser werden nach diesem (im List-Verlag erschienenen) Buch wohl den Wunsch verspüren, sich eingehender mit dem norwegischen Dichter zu befassen; vielleicht am besten in einer einsamen Hütte dicht unter dem Polarkreis…

FRISCHZELLEN-THERAPIE

● *15 Jahre Erfahrung* ● *Einschließlich Injektionen von Thymusgewebe* ● *Aufbereitet im eigenen Labor* ● *Gewonnen von speziell hierfür überwachten Schafen* ● *Wirkt regenerierend auf den alternden Gesamtorganismus sowie bei chronischen und funktionellen Organschäden*

GEWICHTSREDUKTION

● *Tägl. 300–500 g* ● *speziell an den Problemzonen* ● *Oberschenkel, Hüfte, Taille (Frauen)* ● *Bauch, Brust und Gesäß (Männer)*

DIE VIER JAHRESZEITEN

Sanatorium Martin, Färberweg 120, 8183 Rottach-Egern
Telefon 08022/26780 und 24041
Ausführliche Informationen über die Behandlung auf Anfrage.

Hotel de France
*****
A-1010 Wien, Schottenring 3
Tel. (0043/222) 34 56 01, 34 35 40, Tx. 11 43 60
Zentrale Lage direkt an der Ringstraße, nur wenige Minuten von den Sehenswürdigkeiten der Innenstadt. 190 Zimmer mit Bad/Dusche, Selbstwähltelefon, Minibar, Roomsafe, Radio, Farb-TV mit Videoprogramm; alle Bäder mit Fön, Waage und tw. mit Telefon. 8 Suiten. Restaurant „Franz Joseph", Napoleon Bar, Straßencafé, Souvenirboutique, Fitneß-Center und Sauna. Großgarage in unmittelbarer Nähe.

AUSTRIA HOTELS
Die hohe Schule der Gastlichkeit

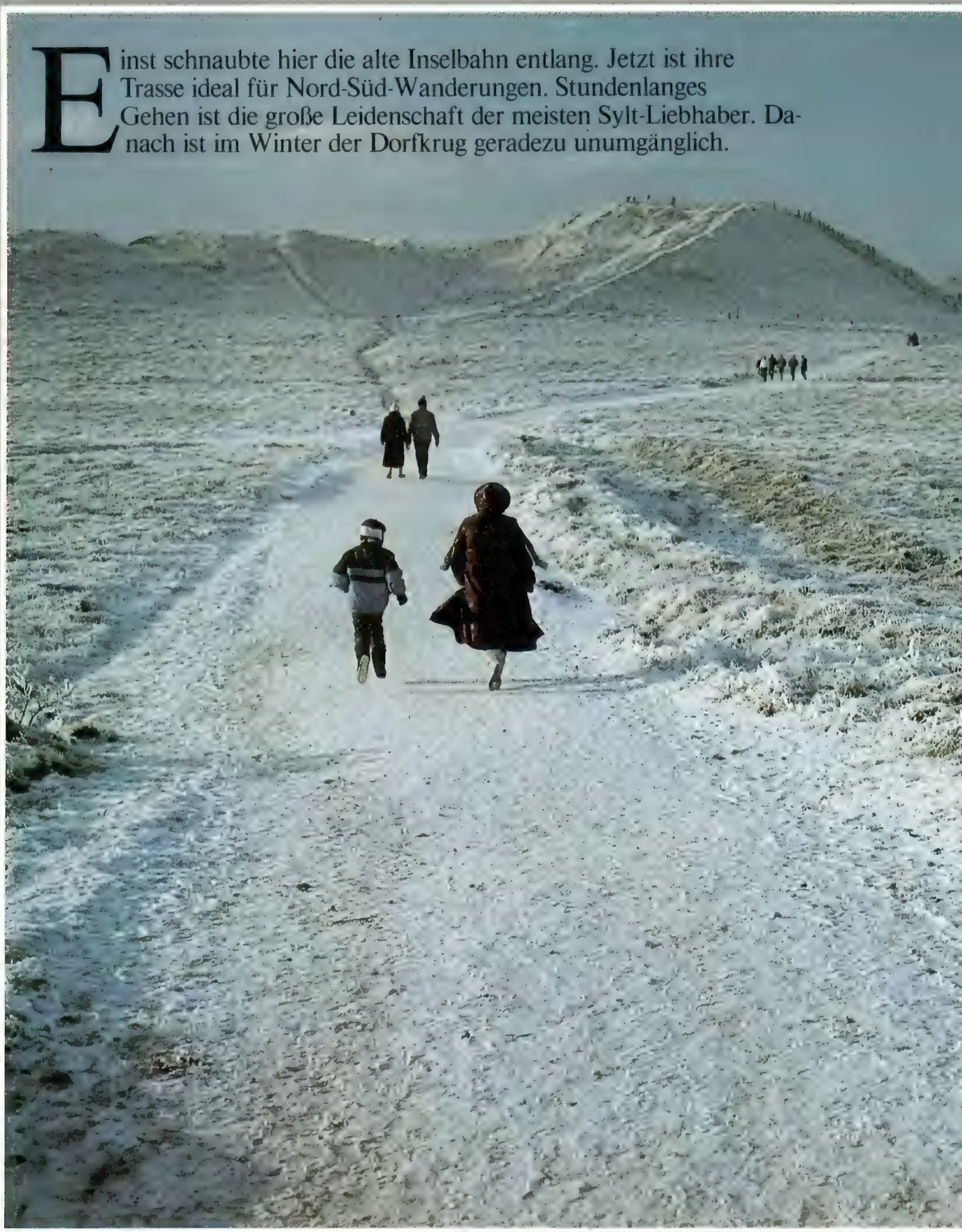
Sylt im Winter

WENN DIE INSEL ZU SICH FINDET

Die Strandburgen hat die Flut weggespült, die beautiful people sind woanders. Sylt gehört seinen Einwohnern; und seinen unentwegten Fans.

Fotos: Michael Pasdzior

Einst schnaubte hier die alte Inselbahn entlang. Jetzt ist ihre Trasse ideal für Nord-Süd-Wanderungen. Stundenlanges Gehen ist die große Leidenschaft der meisten Sylt-Liebhaber. Danach ist im Winter der Dorfkrug geradezu unumgänglich.

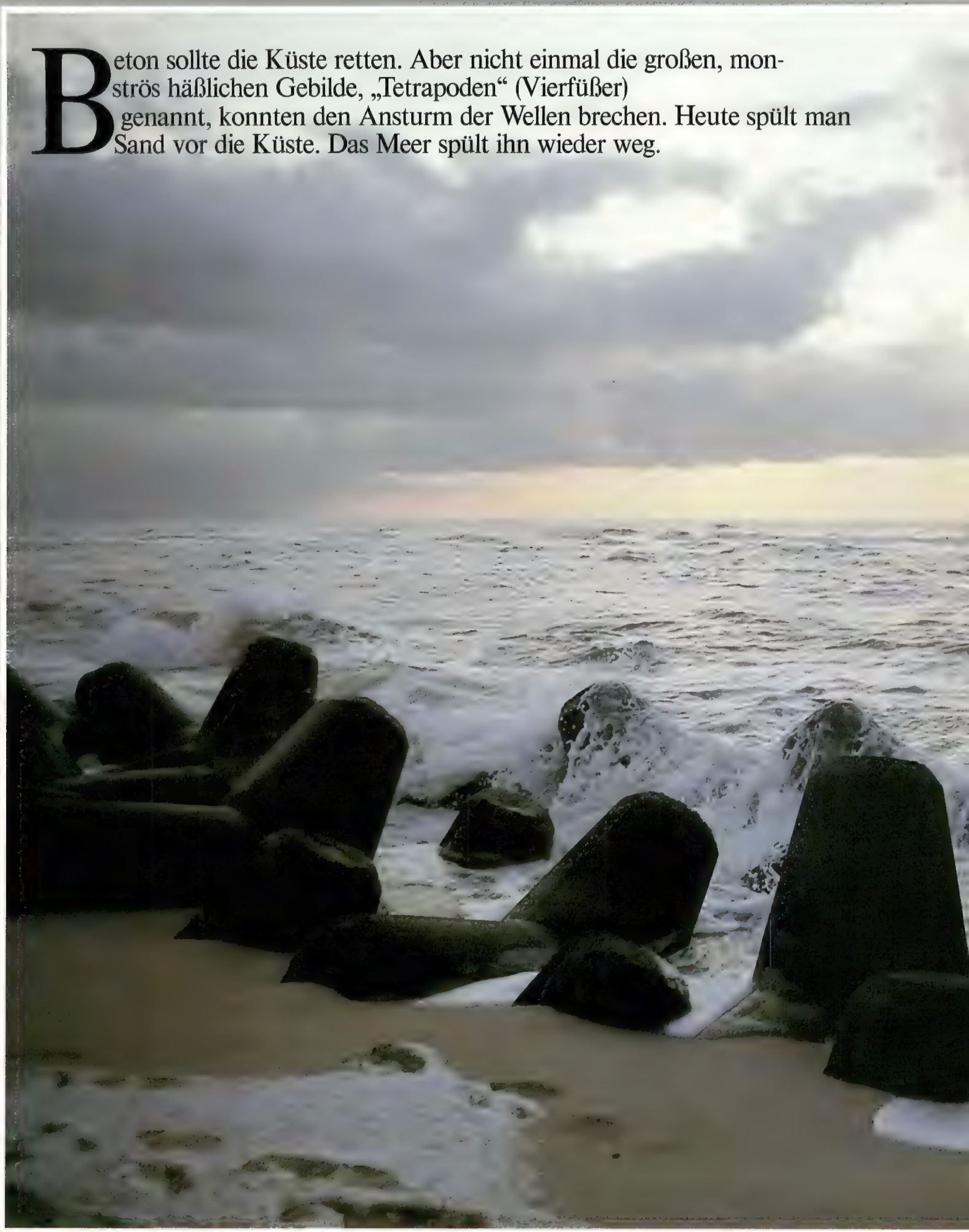


Dorfkrug

Unter den schneemützigen Reetdächern lebt die Erinnerung an eine wechselvolle Geschichte, von der die Alten gerne erzählen. Vielen Stürmen und Anstürmen haben die dickschädeligen Friesen schon getrotzt, und dabei nie ihre Eigenart aufgegeben.

Die rauhe, aufs Wesentliche reduzierte Landschaft, das faszinierende Schauspiel von Wellen, Wind und Wolken, das ständig wechselnde Licht, all das macht Sylt zum Traum für Maler und für Menschen, die noch schauen können.

Beton sollte die Küste retten. Aber nicht einmal die großen, monströs häßlichen Gebilde, „Tetrapoden“ (Vierfüßer) genannt, konnten den Ansturm der Wellen brechen. Heute spült man Sand vor die Küste. Das Meer spült ihn wieder weg.



WENN DIE INSEL ZU SICH FINDET

Im Februar, wenn die Insel lichterloh brennt, geben die Sylter dir das Gefühl, du seist einer von ihnen. Das ist in der Nacht vom 22. Februar. In List und Kampen, Braderup und Archsum, Keitum und Hörnum flackern vielmeterhohe Scheiterhaufen, schicken ihr gespenstisches Licht in den Sylter Himmel, wie seit hunderten von Jahren an diesem Tag. Bieke nennen sie es, nannten sie es schon immer: Freudenfeuer, weil der Frühling naht, Abschiedsfeuer früher für die auslaufenden Schiffe der Sylter Walfänger. So wie vor mehr als hundert Jahren ein unbekannter Dichter schwärmte: „Und wo die alternde Sitte noch lebt, Treue dem Freunde zu üben, und an der Bieke das Herz sich erhebt, ewig den Bruder zu lieben. Hell wie die Flamme am Hügel jetzt glüht, lodre uns Freundschaft im Herzen. Also die Männer geloben – dann zieht jeglicher fort ohne Schmerzen…"

Im Schein des Biekefeuers stehst du dann als „Badegast" („Bischa doof wie'n Badegast", schimpfen sich Sylter Kinder) Hand in Hand mit den echten Syltern, singst alte Lieder von der Waterkant und gibst dich der Illusion hin, dazu zu gehören als Unentwegter, der auch Wind und Wetter im Herbst und Winter trotzt und nicht nur das süße sommerliche Leben der Schickeria genießt. Bei der anschließenden traditionellen Orgie aus „Grünkohl mit Pinkel", Bier und vielen Aquavits duzt du dich mit dem alten Fischer aus List und mit dem Elektriker aus Kampen, der sommers nie Zeit für dich und deine kaputte Lampe hatte. Und weißt erst wieder, wo du stehst, wenn du den Satz auffängst: „Der Hein? Nö, der ist kein richtiger Sylter, dem sein Großvater soll ja erst 1904 aus Pommern rübergekommen sein…"

Die Winter auf Sylt sind hart, lang und einsam – aber ein Traum für Menschen, die in der Stille sich selber suchen wollen und keine Angst davor haben, nichts zu finden, was die Mühe lohnt. Im November, wenn die letzten „normalen" Badegäste nach den Hamburger Herbstfe-

MADAME

Extravagant
anspruchsvoll

DIE INTERNATIONALE MODE- UND GESELLSCHAFTS-ZEITSCHRIFT

Möchten Sie MADAME kennenlernen?

- Internationale Mode, von Meisterfotografen in Szene gesetzt ● Aktuelle Reportagen über Wohnkultur und Lebensstil prominenter Meinungsbildner
- Hintergrund-Informationen über Aktuelles auf Bühne und Leinwand, in der Malerei und Literatur.

Das alles und mehr finden Sie jeden Monat auf ca. 200 Seiten. Am besten, Sie überzeugen sich jetzt selbst.

Kostenlos und unverbindlich

Zum Kennenlernen schicken wir Ihnen die neueste Ausgabe von MADAME unverbindlich nach Hause. So können Sie am besten feststellen, was Ihnen diese Zeitschrift zu bieten hat.

Für Frauen mit Stil und Eleganz

Rufen Sie uns einfach an –
089 / 55 13 50
oder schreiben Sie an,

MADAME Abonnenten-Service
Elisenstraße 3 · 8000 München 2

Ein Name setzt Zeichen: La Royal Oak.

La Royal Oak. Erste sportliche Uhr der Luxusklasse.

Drei stählerne Schlachtschiffe der britischen Marine standen für den Anspruch des Empire, Herr der sieben Meere zu sein. Ihr Name war «Royal Oak» – gemäß der unerschütterlichen Eiche, die seit Anbeginn der Zeiten Symbol des Schutzes und imperialer Machtvollkommenheit war.

In diesem Geist erschufen die Designer des Hauses Audemars Piguet ihre Royal Oak: gleich einem Bullauge preßt die Lunette mit acht Schrauben das Uhrglas hermetisch an das extrem flache Gehäuse. Eines der vollkommensten automatischen Präzisionswerke, die je geschaffen wurden, erhält so den Schutz, der die Royal Oak allen Einflüssen trotzen läßt.

Wenn heute Menschen die Herausforderungen des Lebens annehmen, um den Kurs erfolgreich selbst zu bestimmen, wird die Royal Oak der markante Begleiter sein, der diesen Anspruch unterstreicht.

So ist es denn auch nicht erstaunlich, daß die Sieger des diesjährigen «Whitbread round the world race» unter den Segeln von Audemars Piguet ins Ziel liefen.

Die Schweizer Maxi-Jacht «UBS Switzerland», Sieger der Weltumsegelung

Audemars Piguet

La plus prestigieuse des signatures.

HEINZ HEIMANN-NICOMS A

Audemars Piguet, General-Vertretung Bundesrepublik Deutschland und West-Berlin
6232 Bad Soden (Ts) Königsteiner Straße 5a Telefon 06196/2040

Klaus Kaufhold Köln

Seit 10 Jahren Juwelier am Quatermarkt.
Erstes Platin-Studio Deutschlands.

Schmuck ist – seit Menschengedenken – Symbol für Selbstwertgefühl und Lebenseinstellung. Von den Kostbarkeiten der Antike bis zu den Chronographen der beginnenden Weltraumzeit – Schmuck ist immer fantasievoller Ausdruck der Persönlichkeit.

Juwelier Klaus Kaufhold bietet ausgesuchte, hochwertige Kollektionen bekannter Designer und Ateliers. Und eigene Kreationen.

Fachlich qualifizierte und erfahrene Mitarbeiter helfen Ihnen, Ihren persönlichen Schmuck zu finden.

Persönliche Beratung in aufgeschlossener, moderner Atmosphäre machen den Einkauf bei Juwelier Klaus Kaufhold zu einem Erlebnis.

Herr und Frau Kaufhold freuen sich auf Ihren Besuch.

Alles Vortreffliche ist selten … (Cicero)

Platin.
Nur wenige Stellen der Erde bergen diesen Schatz.
Und 10 Tonnen Erz müssen abgebaut werden, um eine Unze Platin zu gewinnen.
Das macht dieses Material so einzigartig.

Platin.
Außergewöhnliches Stilempfinden gehört dazu, dem seltensten aller Schmuckmetalle vollendetes Design zu geben. Der hohe Feingehalt, der 950/00 beträgt, und meisterliches Können geben den Platin-Creationen jenen kostbaren Zauber, wie ihn sich Anspruchsvolle wünschen.

Platin.
Das ist Echtheit, die man fühlen kann. Durch seine ungewöhnliche Dichte – sein spezifisches Gewicht beträgt 20,3 – ist der Wert eines Schmuckstückes aus Platin fast realistisch greifbar.

Platin.
Das seltenste Edelmetall dieser Erde zeigt sein Understatement besonders reizvoll im Miteinander mit Gold. Meisterhafte Gestaltung läßt aus Kontrasten eine neue Harmonie entstehen.

Pt Zu wissen…
es ist Platin

IWC

International Watch Co. Ltd, Schaffhausen . Switzerland

Since 1868

IWC Porsche-Design
Ultra Sportivo
Herrenuhr/Gold 750/00
Quartzwerk

IWC Porsche-Design
Ultra Sportivo
Damenuhr/Titan
Quartzwerk

IWC Porsche-Design
Ocean
Herrenuhr/Titan
Automaticwerk

Klaus Kaufhold ♉ Köln
Juwelier am Quatermarkt.

Quatermarkt 5 5000 Köln 1 Telefon 0221/241501